

couche de cendres brûlantes, les recouvrir d'une autre couche de cendres et, sur celle-ci, étaler un lit de braisillons qui seront renouvelés de temps en temps.

Compter 40 à 45 minutes de cuisson pour truffes moyennes du poids de 55 à 60 grammes et 50 à 55 minutes pour grosses du poids de 70 à 75 grammes.

Dresser sous serviette pliée, après avoir retiré la première enveloppe de papier et servir à part du beurre bien frais.

Truffes au Champagne. — Prendre de belles truffes bien nettoyées et pelées ; les assaisonner ; les cuire à couvert avec du Champagne et une cuillerée de Mirepoix bordelaise, bien cuite, pour 500 grammes de truffes.

Les dresser ensuite dans une timbale, ou dans de petites casseroles en argent.

Réduire le Champagne presque entièrement ; lui ajouter un peu de fonds de veau corsé bien clair.

Passer à la mousseline, verser sur les truffes et tenir celles-ci pendant 40 minutes sur le côté du feu, sans aucunement laisser bouillir le fonds.

Truffes à la Crème. — Détaillez en lames épaisses 500 grammes de truffes crues, pelées. Les assaisonner de sel et de poivre ; les étuver très doucement avec 60 grammes de beurre et un filet de fine Champagne flambée.

Réduire très serré 3 décilitres de crème avec 3 cuillerées de sauce Béchamel ; ajouter la cuisson des truffes et une quantité suffisante de crème ; compléter avec 60 grammes de beurre fin ; mélanger les truffes dans cette sauce et dresser en timbale ou dans une croûte de Vol-au-vent.

Nota. — Cette même préparation, dressée dans de petites croustades, peut être utilisée avantageusement pour garniture de Suprêmes de Volaille ou de Gibier.

Truffes à la Serviette. — Elles se préparent comme les « Truffes au Champagne » dont la formule est ci-dessus, mais en remplaçant le Champagne par du Madère ; elles se dressent dans une timbale, placée dans une serviette pliée en artichaut.

Cependant, il est infiniment plus logique de servir, sous ce nom, les « Truffes cuites sous la Cendre », en les dressant sous une serviette pliée comme pour les « Pommes de terre en robe de chambre ».

Timbale de Truffes. — Foncer avec de la pâte à pâté ordinaire un moule à timbale, beurré.

Garnir de bardes le fond et les parois de la timbale ; remplir l'intérieur de truffes crues, pelées, assaisonnées de sel et de poivre.

Ajouter un verre de Madère ; 2 cuillerées de glace blonde de volaille ou de veau ; couvrir les truffes d'une barde et fermer la timbale avec une abaisse de pâte en procédant comme de coutume. — Dorer ; cuire à four chaud pendant 50 minutes.

Au moment de servir, démoluer et dresser sur serviette.

Nota. — Lorsque les truffes ont leur emploi comme garniture, elles doivent être soigneusement pelées. Par contre, lorsqu'elles sont servies à titre de mets spécial, il est de règle de ne pas les peler, quelle que soit la façon dont est traité leur cuisson.