

de poitrine. Aux trois quarts de la cuisson, l'égoutter ; finir de la cuire avec 2 décilitres de jus de veau, un décilitre de vin blanc, et jusqu'à complète réduction de ce mouillement.

Dresser le caneton ; l'entourer avec la choucroute ; disposer sur celle-ci, en bordure, le lard détaillé en rectangles ; servir à part le fonds de braisage réduit et additionné de sauce Demi-glace.

Variante de dressage. — Dresser la choucroute en bordure sur le plat ; l'entourer avec le lard détaillé en rectangles ; disposer au milieu le canard tout découpé ; saucer les morceaux avec le fonds de braisage additionné de sauce Demi-glace.

Caneton à la Lyonnaise. — Braiser le caneton et finir le fonds en sauce Demi-glace.

Dresser la pièce et l'entourer de : petits oignons ; marrons cuits au consommé, glacés et disposés en bouquets alternés.

Caneton poêlé à la Menthe. — Introduire dans le caneton 30 grammes de beurre additionné d'une pincée de menthe hachée ; le poêler. — Dresser ; déglacer le fonds de poêlage avec un décilitre de jus de veau clair et un peu de jus de citron. Passer ce jus à la mousseline ; lui ajouter une pincée de menthe hachée et le verser sur le caneton.

Caneton Molière. — Désosser le caneton ; le farcir de 400 grammes de Farce à gratin de foie gras, additionnée de 300 grammes de chair à saucisses fine passée au tamis, en disposant deux rangées de petites truffes dans le milieu de l'épaisseur de la farce. — Remettre la pièce en forme ; la recoudre ; l'envelopper dans une serviette comme une galantine et la pocher dans un fonds tiré de la carcasse.

Avec une partie du fonds, préparer une sauce Madère ; l'additionner d'une vingtaine de lames de truffe.

Avec l'autre partie, passée, dégraissée et réduite, glacer le caneton au dernier moment.

Dresser, après avoir enlevé le fil de la couture et couvrir avec la sauce Madère aux Truffes.

Caneton braisé aux Navets. — Colorer le caneton au beurre ; le retirer de la casserole ; égoutter le beurre ; déglacer avec un peu de vin blanc ; réduire à fond ; ajouter 3 décilitres de sauce Espagnole, autant de fonds brun, un bouquet garni. Remettre le canard dans cette sauce et le cuire doucement.

Dans le beurre réservé, faire colorer 400 grammes de navets tournés en forme d'olive allongée ; les saupoudrer d'une forte pincée de sucre et les sauter à feu vif pour les glacer.

Préparer également 20 petits oignons à moitié cuits au beurre.

Lorsque le caneton est à moitié cuit, le changer de casserole ; l'entourer avec les navets et oignons, passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson au four.

Dresser la pièce avec les navets et oignons disposés autour.

Caneton aux Olives. Braiser le caneton comme celui aux navets, en tenant la sauce courte et succulente.

Quelques minutes avant de servir, y ajouter 250 grammes d'olives dénoyautées et blanchies.

Glacer le caneton au dernier moment ; l'entourer avec olives et sauce.