

dans ce fonds, cuire 5 moyennes truffes fraîches pelées. Réduire ensuite ; dégraisser ; passer le fonds et l'ajouter à une sauce Rouennaise tenue un peu légère.

Lever les aiguillettes de caneton ; escaloper les truffes ; dresser sur un plat tiède, en alternant aiguillettes et lames de truffes. Masquer légèrement de sauce et servir à part le reste de celle-ci.

Caneton Rouennais aux Cerises. — Poêler ou braiser le caneton. Avec le fonds de cuisson et addition de fine Demi-glace, préparer un fumet. — Dresser le Caneton et le couvrir avec le fumet.

Servir à part une garniture de cerises ainsi préparée : Réduire de moitié un verre de Porto additionné d'une cuillerée à café d'épices anglaises, d'un jus d'orange et une demi-cuillerée de zeste râpé.

Ajouter 4 cuillerées à soupe de gelée de groseilles et, dès qu'elle est fondue, y joindre 200 grammes de cerises dénoyautées et cuites en compote.

NOTA. — Si l'on ne dispose pas d'épices anglaises, on peut les remplacer par de la cannelle et clou de girofle.

Caneton Rouennais au Champagne. — Poêler le caneton. Ajouter au fonds 3 décilitres de Champagne sec ; réduire ; compléter avec un décilitre de fonds de veau lié et passer à la mousseline.

Dresser le caneton ; servir le fonds à part, en saucière.

Caneton Rouennais en Chemise. — Désosser la poitrine du caneton et le farcir comme pour Rouennaise ; le brider en Entrée.

L'envelopper dans une serviette ; le ficeler comme une galantine et le pocher très doucement, pendant 45 minutes environ, dans un fonds brun très corsé.

Pour le servir, retirer la serviette dans laquelle le caneton a été poché et la remplacer par une petite serviette à franges, donnant l'illusion d'une chemise. — L'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et envoyer à part une sauce Rouennaise.

Caneton Rouennais à la Dodine au Chambertin. — Rôtir le caneton en le tenant vert-cuit. — Lever les deux côtés de la poitrine ; les tenir en réserve sur un plat et à couvert.

Détacher les cuisses (celles-ci ne sont pas servies et trouvent un autre emploi) ; supprimer le croupion et piler la carcasse. — Mettre dans une casserole deux verres de vin de Chambertin, deux petits verres de cognac, 2 échalotes hachées, une pincée de mignonnette, une pointe de muscade et une demi-feuille de laurier ; réduire des deux tiers et à grand feu.

Ajouter alors la carcasse pilée et 3 décilitres de Demi-glace au fonds de veau ; laisser bouillir tout doucement pendant un quart d'heure ; puis passer le tout au chinois fin, avec pression. Remettre la sauce en ébullition pendant quelques minutes et la compléter, hors du feu, avec 40 grammes de beurre.

Pour servir : Escaloper en trois ou quatre morceaux chaque côté de poitrine ; dresser ces morceaux dans une timbale ; ajouter une garniture de petits champignons frais risolés au beurre et de lames de truffes, liée avec quelques cuillerées de glace de viande et une cuillerée de beurre fin.

Couvrir le tout avec la sauce préparée. — Servir à part une timbale de nouilles fraîches au beurre noisette.