

**Pâté de Lapereau de Garenne au Chasseur.** — Foncer en pâte ordinaire un moule à pâté rond, assez haut de bords et bien beurré.

Garnir le fond et les parois d'une épaisse couche de farce, faite avec la chair des cuisses et des épaules. Disposer le long de cette farce les filets escalopés, raidis au beurre; combler le vide avec des champignons crus, émincés et sautés au beurre, liés avec une sauce Chasseur réduite, additionnée d'une essence de lapereau tirée des débris et carcasses.

Recouvrir le tout de farce; fermer le pâté avec une abaisse de pâte bien soudée; cuire pendant une heure au four de chaleur moyenne et démouler au moment. — Servir une sauce Chasseur en même temps.

**Lapin aux Pruneaux.** — Pour cette préparation, on emploie indifféremment Lapin de choux ou Garenne.

Découper le lapin, tenir les morceaux pendant 24 heures dans une marinade fortement vinaigrée.

Egoutter et éponger les morceaux; les faire revenir au beurre; puis, mouiller avec la marinade passée, réduite de moitié, et un peu d'eau. Assaisonner; ajouter 500 grammes de pruneaux trempés à l'avance et cuire doucement.

Au dernier moment, lier le fonds avec quelques cuillerées de gelée de groseilles et dresser en timbale.

#### *Formules diverses applicables aux Lapins.*

**Côtelettes,** voir *Côtelettes de Lièvre* et procéder de même.

**Crêpinettes,** voir *Crêpinettes de Volaille* et procéder de même.

**Croquettes,** voir *Croquettes de Volaille* et procéder de même.

**Mousse et Mousselines,** voir *Lièvre* et procéder de même.

**Pâté de lapin,** voir *Pâté d'abatis* et procéder de même.

**Quenelles,** voir *Quenelles de Volaille* et procéder de même.

**Sauté Chasseur,** voir *Sauté de veau* et procéder de même.

**Sauté Marengo,** voir *Sauté de veau* et procéder de même.

**Sauté Portugaise,** voir *Sauté de veau* et procéder de même.

**Tourte de Lapereau,** voir *Tourtes de Poussins à la paysanne* et procéder de même.

Tableau de Détail d'un Garenne pesant 1 kil. 100.

Peau et pattes. . . . .	132 grammes, correspondant à	12,0 p. 100
Entrailles . . . . .	148,5 — — —	13,5 —
Cœur, foie, poumons. . . . .	66,0 — — —	6,0 —
Viande avec os. . . . .	753,5 — — —	68,5 —
Total. . . . .	1.100,0 grammes	Total . . . . 100,0 p. 100