

Pâté chaud de Pigeonneaux Périgord. — Lever les filets de 4 pigeonneaux et les tenir en réserve.

Avec le reste des chairs, plus celle d'un pigeon entier et 50 grammes de lard gras frais par 100 grammes de chair, préparer une farce très fine. — Retirer la peau des filets, les aplatis assez minces, les masquer d'une couche de farce et les rouler en paupiettes avec, au milieu, un morceau de truffe crue, tournée en olive. Foncer en pâte fine un moule à pâté, rond; le garnir avec le reste de la farce et les paupiettes préparées. Couvrir avec une mince abaisse de pâte et cuire pendant une heure un quart au four de chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, le renverser sur le plat de service; lever le fond comme il est dit au « Pâté chaud à l'Ancienne »; masquer la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce Périgueux.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Pigeonneaux aux petits pois. — Faire colorer, au beurre, 60 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi, et 6 petits oignons par pigeonneau. Egoutter lard et oignons; faire revenir les pigeonneaux à la place; retirer la graisse et déglacer avec un peu de fonds. Ajouter la quantité de sauce Demi-glace nécessaire et un décilitre et demi de petits pois par pigeonneau; remettre dans la casserole : lard, oignons et un bouquet garni. Finir de cuire le tout ensemble, très doucement.

Pigeonneaux à la Polonoise. — Farcir les pigeonneaux de farce gratin; les cuire au beurre, à la casserole.

Les dresser ensuite dans une terrine en terre; les arroser légèrement de jus de veau corsé; exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron et, au dernier moment, les arroser de Beurre à la Polonoise.

Pigeonneaux à la Printanière. — Colorer les pigeonneaux au beurre; déglacer la casserole avec un peu de jus de veau; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace claire; un bouquet garni; une garniture de légumes nouveaux et finir de cuire doucement.

— Dresser les pigeonneaux avec la garniture autour.

Pigeonneaux Saint-Charles. — Piquer l'estomac des pigeonneaux avec de fins lardons de langue écarlate. — Les braiser.

Dresser au moment; les entourer de petits cèpes farcis; les saucer avec le fonds de braisage dégraissé, réduit en Demi-glace et additionné de quelques gouttes de jus de citron.

Pigeons ramiers en Salmis. — Rôtir les pigeons aux trois quarts. — Lever les cuisses et les filets; les parer; en retirer la peau et les ranger dans un sautoir avec : un peu de cuisson de champignons; 4 petites têtes de champignons; 4 lames de truffe par pigeon. — Tenir au chaud sans laisser bouillir.

Avec les peaux et carcasses hachées, préparer une sauce Salmis; l'ajouter aux pigeons et chauffer sans laisser bouillir.

Dresser le salmis; l'entourer de petits croûtons en cœur, frits au beurre et masqués de farce gratin.

Pigeonneaux au Sauternes. — Poêler les pigeonneaux.

— Déglaçer au Sauternes à raison d'un petit verre par pigeonneau; réduire des deux tiers; ajouter une cuillerée de glace de viande blonde par pièce et passer à la mousseline.