

Avec la chair des cuisses apprêter une farce Mousseline; l'additionner de moitié purée de champignons; en garnir des croûtes de barquettes cuites à blanc et pocher à l'entrée du four.

Quelques minutes avant de servir, arroser les suprêmes d'un filet de cognac, de quelques gouttes de jus de citron et les pocher. — Dresser un suprême sur chaque barquette.

— Servir à part une sauce Demi-glace additionnée d'un fumet tiré de la carcasse du faisan.

**Suprêmes de Faisan Louissette.** — Faire raidir les suprêmes au beurre; les laisser refroidir et les tremper ensuite dans une sauce Villeroy au fumet de faisan. Les paner à l'anglaise après refroidissement de la sauce.

Avec la chair des cuisses, préparer une farce Mousseline; la pocher dans un moule à dôme, beurré et décoré aux truffes. Démouler cette Mousse sur le plat de service et disposer autour les suprêmes, colorés au beurre clarifié.

— Servir à part une sauce aux truffes au fumet de faisan.

### FAISAN FROID

**Faisan à la Bohémienne.** — Le préparer comme il est indiqué dans la Série des Préparations chaudes. Etant bien froid, le dresser dans une coupe ovale et l'entourer de gelée au Madère.

*Variante.* — Lorsque le faisan est cuit, ajouter suffisamment de gelée pour que la terrine se trouve remplie. Tenir au frais pendant 2 jours; dégraisser au moment de servir, comme il est expliqué à l'article « Terrine de poularde », et incruster la terrine dans un bloc de glace vive.

**Chaud-froid de Faisan.** — Son traitement est le même que celui du « Chaud-froid de volaille », en employant une sauce Chaud-froid brune au fumet de faisan. — Décorer, lustrer et dresser de même.

**Chaud-froid de Faisan Buloz.** — Poêler un faisan en le tenant vert-cuit; lever les suprêmes et les détailler en fines escalopes. Napper ces escalopes de sauce Chaud-froid brune, tirée du fumet de la carcasse et du fonds de poêlage.

Chaud-froiter à blanc 10 champignons cannelés, cuits.

Chemiser de gelée bien limpide un moule à dôme; le décorer aux truffes; ranger dedans, en les alternant et en les séparant par des couches de gelée, escalopes et champignons chaud-froités. Finir de remplir le moule avec de la gelée.

Faire prendre sur glace; démouler au moment sur un tampon bas, en riz, et border le plat de croûtons de gelée.

**Faisan à la Croix-de-Berny.** — Rôtir le faisan en le tenant vert-cuit. Lorsqu'il est bien froid, lever les filets en laissant subsister cuisses et ailerons autour de la carcasse. Couper les os de l'estomac; garnir l'intérieur de la carcasse d'un Parfait de foie gras truffé et recouvrir celui-ci d'une légère couche de Mousse de foie gras.

Escaloper les filets et les remettre en place; remplir les vides avec de la Mousse de foie gras, de façon à rendre au faisan sa forme naturelle. Laisser raffermir la Mousse; chaud-froiter la poitrine à brun; décorer et lustrer à la gelée.