

**Timbale de Cailles Tzarine.** — Voir aux *Préparations Froides du Foie gras.*

**Cailles à la Vendangeuse.** — Rôtir les cailles; les laisser refroidir et les dresser chacune dans une petite hotte en pâte frolle, fixée autour d'un tampon placé sur un plat rond. Sur le sommet du tampon, piquer un sarment garni de feuilles et de grappes de raisin.

Entourer les cailles de grains de raisins noirs et blancs, pelés et épépinés; les couvrir d'une gelée à la fine Champagne peu collée.

### RALE DE GENÈT OU ROI DE CAILLES

Le Rale est un gibier très fin que les amateurs n'admettent que rôti. Cependant, il peut se préparer en cocotte avec une légère garniture de truffes.

### GRIVES ET MERLES

**Grives ou Merles Bonne-femme.** — Les cuire au beurre avec, pour chaque oiseau, 30 grammes de petits lardons. Les mettre ensuite dans une terrine chaude avec 25 grammes de beurre et 10 grammes de petits croûtons en dés, frits, pour chacun. Arroser avec le déglaçage de la casserole, fait avec un filet de cognac et servir brûlant.

**Grives en Caisse.** — Procéder comme il est indiqué pour les Cailles.

**Croûtes aux Grives.** — Les désosser et les assaisonner; garnir l'intérieur avec gros comme une noix de farce gratin, un dé de foie gras et un dé de truffe. Les remettre en forme; les envelopper chacune d'une bande de papier beurré; les ranger dans un sautoir beurré en les serrant l'une contre l'autre; arroser de bonne graisse de rôti et les cuire pendant 10 à 12 minutes. Enlever ensuite le papier; dresser chaque grive dans un croûton en pain de mie, taillé de forme ovale, légèrement creusé, coloré au beurre et intérieurement masqué de farce gratin. — Ranger sur plaque; mettre au four et glacer les grives avec un peu de sauce Demi-glace au fumet de grive.

**Grives ou Merles au Gratin.** — Farcir chaque oiseau avec gros comme une noix de farce gratin et une baie de genévrier; les raidir au beurre.

Etaler sur un plat beurré une couche de farce gratin, de un centimètre d'épaisseur; ranger les oiseaux dessus en les enfonçant dans la farce. Les couvrir de sauce Duxelles un peu serrée; saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner à four vif.

**Grives ou Merles à la Liégeoise.** — Cuire les oiseaux au beurre, dans une casserole en terre, sur le fourneau, et sans les couvrir. Lorsqu'ils sont presque cuits, les saupoudrer de 2 baies de genévrier hachées finement, par oiseau; ajouter des petits croûtons ronds en pain de mie, frits au beurre; couvrir la casserole et les servir brûlants.

**Nota.** — Cette méthode convient particulièrement aux grives surtout quand elles sont originaires des Ardennes.

**Grives ou Merles au Nid.** — Procéder comme pour les « Cailles au nid ».