

enlever tout fragment d'oignon; le couvrir avec sa graisse; finir d'emplir la terrine avec de la gelée et laisser refroidir.

Tenir au frais jusqu'au moment de servir.

NOTA. — A Vienne, où ce foie gras est communément servi comme Hors-d'œuvre avec des pommes de terre cuites au four, on ne retire pas l'oignon. On laisse refroidir le foie dans la terrine où il a cuit, avec toute sa graisse, et on le sert ainsi, très froid. — Ce renseignement nous a été communiqué par madame Katinka.

**Escalopes de Foie gras Maréchal.** — Sur une terrine de foie gras bien ferme, tailler le nombre voulu d'escalopes et leur donner une forme ovale. — Avec les débris de la terrine, préparer un appareil à « Pain de foie gras »; masquer les escalopes avec cet appareil en le lissant en forme de dôme. Napper les escalopes, ainsi garnies, de sauce Chaud-froid à la crème; les décorer d'une lame de truffe et les lustrer à la gelée.

Mouler, avec de la purée de foie gras, des boules ayant la grosseur et la forme d'un bigarreau; mettre dans le centre une petite boule de truffe pour simuler le noyau du fruit; les enrober de sauce Chaud-froid de couleur rouge brun. — Les glacer ensuite à la gelée.

Dresser les escalopes autour d'un tampon rond, posé sur un plat bien froid; disposer les bigarreaux de foie gras en pyramide sur le tampon et border le plat de croûtons de gelée.

**Mousse de Foie gras.** — Pour la préparation de l'appareil et le moulage de cette Mousse, voir les formules initiales, Série des *Préparations froides*, Chapitre des *Garnitures*.

**Mousselines de Foie gras.** — L'appareil est le même que celui de la Mousse. Ces Mousselines se moulent dans des moules à œufs, à quenelles, ou autres du même genre. Selon les circonstances, elles sont simplement glacées à la gelée ou enrobées de sauce chaud-froid. (Voir *Préparations froides* comme ci-dessus.)

**Pain de Foie gras.** — Préparer une composition de Mousse de foie gras. La disposer dans un moule à charlotte (chemisé de gelée et décoré aux truffes) par couches, alternées d'escalopes de foie gras braisé au Madère. Terminer par une couche de Mousse et tenir au rafraîchissoir jusqu'à l'instant du service. — Démouler et entourer de croûtons de gelée.

**Pain de Foie gras en Bellevue.** — Préparer la composition comme ci-dessus; la faire prendre dans un moule dont le fond et les parois seront garnis de papier blanc.

Chemiser de gelée un moule à charlotte, un peu plus grand que celui où a été fait le Pain; le décorer avec des détails de truffe et de blanc d'œuf. Mettre le Pain de foie dedans, avec précaution, pour ne pas déranger le décor; finir de remplir avec de la gelée. Laisser prendre; démouler au moment sur un petit tampon bas et entourer de croûtons de gelée.

**Parfait de Foie gras.** — Quels que soient les soins et l'attention apportés, il est difficile d'obtenir les résultats auxquels atteignent les fabricants réputés de ce produit du foie gras. Il est donc préférable de s'adresser à une bonne maison pour se le procurer.

**Pavé de Foie gras Lucullus.** — Faire prendre au fond d'une timbale, de forme carrée, une couche de gelée épaisse d'un bon centimètre. Sur cette gelée, étaler une couche de purée de foie gras additionnée d'un quart de gelée fondue et épaisse d'un centimètre et demi.