

Dresser sur plat nappé de sauce Poivrade et l'entourer de croquettes de pommes de terre moulées en boules.

Servir à part : une sauce Venaison ; une purée de marrons ; une timbale de haricots verts fraîchement cuits à l'anglaise.

Selle de Chevreuil avec diverses Sauces. — La selle étant piquée, marinée ou non et rôtie, peut s'accompagner des sauces suivantes :

DIANE — GRAND-VENEUR — MOSCOVITE — POIVRADE — VENAISON, etc.

SANGLIER ET MARCASSIN

Quand le sanglier a dépassé l'âge où il est appelé *marcassin*, il n'est que peu usité pour la cuisine, sauf les cuissots, et encore, ceux-ci doivent-ils être soumis à l'action d'une forte marinade. Le jeune sanglier, ou *marcassin*, est au contraire très apprécié.

Les *Noisettes*, *Filets* ou *Quartiers* de marcassin peuvent se préparer comme ceux de chevreuil ; il en est de même pour les *Carrés* et la *Selle* rôtis entiers. Les formules indiquées pour les « Côtelettes de chevreuil » sont également applicables à celles du marcassin.

Côtelettes de marcassin à la Flamande. — Se préparent comme les « Côtes de porc à la flamande ».

Côtelettes de marcassin Saint-Hubert. — Sauter les côtelettes d'un seul côté et les refroidir sous presse.

Les garnir, du côté revenu, avec une farce fine faite avec : 800 grammes de chair grasse de marcassin ; 200 grammes de mousserons raidis au beurre ; 2 baies de genévrier pulvérisées et l'assaisonnement ordinaire des farces. Envelopper de crépine les côtelettes farcies ; les ranger sur une plaque ; les arroser de beurre fondu, saupoudrer de chapelure et les cuire au four.

— Servir à part : 1° une sauce Venaison ; 2° une marmelade de pommes non sucrée.

Côtelettes de marcassin à la Romaine. — Sauter les côtelettes ; les dresser en turban et les masquer d'une « sauce Romaine ».

— Servir à part une purée de marrons, de céleri, ou de lentilles.

Côtelettes de marcassin Saint-Marc. — Piquer les côtelettes à la langue écarlate et les braiser.

Les dresser en couronne ; disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de marrons moulées en forme de billes.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, réduit et une saucière de marmelade d'airelles rouges (*Cranberries sauce*).

Cuissot de marcassin à la mode de Tours. — Tenir le cuissot pendant 5 ou 6 jours dans une Marinade cuite (Voir Marinade pour Venaison) dont le vin blanc ordinaire sera remplacé par du vin de Touraine.

L'éponger à fond et le mettre dans une braisière avec 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés. Quand les chairs sont raffermies, assaisonner de sel ; ajouter 6 tomates hachées et la marinade. Cuire doucement et au four de préférence.