

Au dernier moment, enlever papier et pâte ; saupoudrer la pièce de sel et de farine ; arroser de beurre fondu pour faire prendre couleur.

— Tout rôti de Venaison s'accompagne de gelée de groseilles.

Marcassin. — On prend de préférence les Carrés et la Selle, qui sont traités comme les Rôtis de porc.

Les Rôtis de marcassin s'accompagnent d'un jus corsé, lequel doit, autant que possible, être aromatisé au romarin.

ROTIS DE GIBIERS A POIL ET A PLUME

Bécasse. — La Bécasse doit être conservée pendant quelques jours avec ses plumes et être *bien faite* ; elle ne se plume du reste qu'au moment de l'employer. — Elle ne se vide pas : on enlève seulement le gésier.

La trousser en la traversant de part en part avec le bec à l'endroit des cuisses, qui sont croisées, et la barder.

Temps de cuisson à feu vif : 15 à 18 minutes.

La dresser sur un canapé de pain frit et servir à part le déglacage, fait au cognac.

Bécassine. — Ce qui est dit ci-dessus, relativement à la Bécasse, s'applique à la Bécassine.

Temps de cuisson à feu vif : 9 minutes.

Dresser comme la Bécasse.

Becs-Figues et Béguinettes. — Ces oiseaux s'embrochent par six. Les saisir à feu très vif et leur donner 8 minutes de cuisson.

Cailles. — On doit les choisir blanches et grasses, avec la graisse bien ferme ; les envelopper d'abord d'une feuille de vigne beurrée, et recouvrir celle-ci d'une mince barde de lard.

Les rôtir à feu vif pendant 10 à 12 minutes.

Les dresser sur des petits canapés frits au beurre, masqués de farce gratin C ; les entourer de demi-citrons et de bouquets de cresson. — Servir à part leur jus, qui doit naturellement être très court.

Canards Sauvages. — Le canard sauvage ne se barde pas et se cuit à feu très vif, pour l'obtenir saignant. On le dresse avec entourage de citrons et de cresson.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Canard sauvage rôti à l'anglaise : Rôtir le canard comme ci-dessus et servir à part une « Apple-Sauce ».

Canard sauvage à la Bigarrade : Le rôtir comme ci-dessus ; l'entourer de quartiers d'oranges parés à vif et servir à part une sauce Bigarrade, claire. (Voir Sauces Brunes.)

Canard sauvage Cranberries-Sauce : Le rôtir et servir à part une purée d'airelles rouges, ou Cranberries.

Canard Sauvage au Porto : Le rôtir ; servir à part un jus très fin, lié à l'arrow-root et aromatisé au Porto.

Pilet : Le rôtir à feu vif. — Temps de cuisson : 15 à 17 minutes.

Sarcelle : Se traite comme le Canard Sauvage. — Temps de cuisson : 12 à 14 minutes.

Chevalier. — Les diverses variétés de Chevaliers se traitent comme les Vanneaux. — Ces oiseaux se vident entièrement.