

passé le tout un moment sur le feu, en remuant avec la cuiller de bois, mouillez avec du coulis et faites bouillir jusqu'à presque entière cuisson ; quand la sauce sera rapprochée, liez avec deux ou trois jaunes d'œufs, et ajoutez un peu de jus de citron.

On peut faire entrer dans ce salpicon, comme dans le ragoût précédent, du foie gras, des rognons de coqs, le tout coupé à dés.

#### N<sup>o</sup> 171. **Salpicon de Volaille et de Gibier.**

Coupez à petits dés des truffes et du blanc de volaille ou de gibier déjà cuit à la broche ; jetez le tout dans une sauce allemande (*Voy.* n<sup>o</sup> 82) bien réduite, ou dans une espagnole (*Voy.* n<sup>o</sup> 79), et faites une liaison (*Voy.* n<sup>o</sup> 176).

#### N<sup>o</sup> 172. **Gascogne.**

Placez au fond d'une casserolle une barde de lard et une petite tranche de jambon ; émincez des oignons bien fin, et posez-les au-dessus ; mettez à cuire en couvrant avec un couvert de casserolle et à petit feu ; prenez garde que vos oignons ne prennent de la couleur ; lorsqu'ils seront presque cuits, ôtez le lard et le jambon, et mettez à la place un peu de dégraissis de quelque bon fond de cuisson ; achevez de faire cuire sur un feu plus ardent, et en remuant de temps en temps avec la cuiller de bois, afin que rien ne s'attache à la casserolle, ou ne se colore trop : par-là, vous ferez réduire l'eau qu'ils auront pu rendre ; assaisonnez ; mouillez ensuite avec un peu de coulis, et, un instant après, liez avec trois ou quatre jaunes d'œufs, et ajoutez un bon jus de citron.