nutes avant de servir, vous les ferez sauter sur un feu gai. Quand ils seront raidis d'un côté, vous les tournerez de l'autre avec la pointe du couteau. Aussitôt cuits, dressez-les en couronne sur un plat; ôtez tout le beurre qui est dans le sautoir, et mettez à la place cinq cuillerées à dégraisser d'espagnole, autant de consommé, et deux de sauce tomate, et faites réduire cette sauce de moitié sur un bon feu.

D'autre part, vous prendrez une demi-livre de bon jambon de Bayonne cuit au vin; parez-le et coupez-le par petits dés. Jetez-le dans la sauce; faites-lui prendre deux ou trois bouillons; versez ce petit ragoût au milieu du plat où sont les filets de pigeons; arrosez ces derniers d'un peu de glace de cuisine, et servez. (*Voyez* SAUCE ESPAGNOLE et aux TOMATES.)

### PIGEONS SAUTÉS A LA MINUTE.

Plumez, videz et flambez quatre jeunes pigeons; supprimez-leur le cou et les pattes; coupez chaque pigeon par moitiés longitudinales; divisez chaque moitié en deux parties, en la coupant à travers le corps, de sorte que chaque pigeon soit divisé par quartiers, et que chaque membre retienne une partie du corps; appropriez l'intérieur des quartiers; essuyez-les avec un linge blanc; coupez le bout des ailerons; aplatissez légèrement chaque quartier avec le plat du couperet, et placez-les sur un plat à sauter dans lequel vous aurez fait fondre trois onces de beurre; faites-les sauter sur un feu gai; ayez soin de retourner les quartiers avec la pointe du couteau. Dix ou douze minutes suffisent pour leur cuisson. Vous dressez ensuite les quartiers des pigeons en couronne sur un plat. Mettez une cuillerée à bouche de farine dans le sautoir; quand elle aura frit trois minutes, mouillez-la d'un verre de consommé, auquel vous ajouterez du sel et du gros poivre. Faites bouillir et dégraissez cette sauce; quand elle sera réduite, pressez-y un demi-citron; versez-la sur les pigeons, et servez.

Si les pigeons sont gros, il faut alors les couper par membres de la même manière que pour la fricassée de poulet. (*Voyez* cet article.)

Vous pouvez ajouter à la sauce deux maniveaux de champignons bien épluchés.

### OIE A LA BORDELAISE.

Ayez une oie bien tendre; plumez-la soigneusement; supprimez le cou, les ailes et les pattes; videz-la par la poche et flambez-la un peu ferme. Vous hacherez ensuite une vingtaine de champignons, une pincée de persil et de ciboules, une gousse d'ail et le foie de l'oie. Mêlez à ce hachis une demi-livre de beurre frais et un quart de beurre d'anchois. Assaisonnez de sel et de gros poivre; mettez cette farce dans le corps de l'oie; rentrez-lui le croupion dans le corps; cousez-le avec de la ficelle; bridez les cuisses et les moignons des ailes; donnez à votre oie une forme arrondie; embrochez-la et faites-la cuire pendant l'espace de

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden