

gros filets ; ôtez toutes les peaux nerveuses et les moignons des ailes ; faites fondre du beurre dans un sautoir, placez-y vos gros filets et faites-les sauter sur un feu gai.

D'autre part, vous aurez préalablement ôté un petit bouton qui contient du sauvage, et qui est placé sur le croupion des gélinottes (1). Vous aurez amassé tous les débris de ces dernières, excepté le cou, les pattes et les intestins. Vous les aurez mis dans une casserole avec trois cuillerées à pot de consommé, un verre de Madère sec, un bouquet garni, une carotte et un oignon. Faites cuire le tout pendant une heure. Puis, passez ce fumet à travers une serviette, mettez-le dans une casserole avec huit cuillerées à dégraisser de velouté ; faites réduire cette sauce de plus de moitié sur un bon feu, puis écumez-la. Au moment de servir, ajoutez à votre sauce une demi-cuillerée à café de persil haché très-fin et blanchi, quelques grains de gros poivre, trois onces de bon beurre fin et le jus d'un quart de citron. Si vous voulez, tenez votre sauce chaude sans la faire bouillir. Vos gros filets de gélinottes étant sautés, égouttez-les bien du beurre dans lequel ils ont sauté ; dressez-les en couronne sur un plat ; mettez un croûton frit dans le beurre entre chaque filet, et saucez-les de votre sauce au suprême. Placez les filets mignons décorés par-dessus les gros filets, et servez bien chaud. Vous pouvez mettre dans le milieu un sauté de truffes.

FILETS DE FAISAN AU SUPRÊME.

Ces filets se préparent absolument de même que les filets de gélinottes, excepté que l'on garde les cuisses pour en faire une entrée, et qu'on ne prend que la carcasse pour en tirer le fumet. On peut aussi en supprimer les croûtons frits dans le beurre, si l'on veut.

ORTOLANS EN CAISSE, A L'ESPAGNOLE.

Faites avec du papier blanc seize petites caisses d'office, de grandeur à pouvoir contenir un ortolan. Enduisez-les bien partout d'huile d'olive, et faites-les sécher à l'étuve. Prenez seize ortolans ; fendez-les par le dos, ôtez-en l'os des reins, et laissez les intestins. Prenez ensuite de la farce froide à gratin, à laquelle vous joindrez gros, comme un œuf de beurre d'anchois, gros comme une noisette de beurre de piment, et quelques truffes hachées bien fin. Maniez bien le tout ensemble ; faites-en des petites boules grosses comme des noix, et mettez-en une dans le corps de chaque ortolan, en lui donnant sa forme primitive. Garnissez le fond de vos caisses de cette farce ; placez-les sur un plat ; mettez-le sur des cendres chaudes, avec un four de campagne par-dessus. La farce ayant poché pendant cinq minutes, placez un ortolan dans chaque caisse ; recouvrez-les d'une feuille de papier beurré, et mettez encore le four de campagne très-chaud par-

(1) Ce petit bouton, qui communique au fond de la cuisson un goût sauvage, existe sur le croupion de tous les gibiers à plumes. Il faut avoir la précaution de l'ôter :