

Salmi de pintade au de faisan
Pour 1 ou 10 personnes

2 pintades 100 gr de beurre 20 croutons
1 cuiller ^à dessert de fécula
6 échalottes
1 branche thym 1/2 jus de citron 1 cuiller huile

Après avoir bardé les volailles
les faire rôtir et les laisser refroidir
les découper en réservant les cuisses
et les filets. les garder en attente

Tous les os le cou la tête seront
concassés avec un marteau sur une
~~plaque~~ planche à hacher et mettre
avec tous les débris dans une casserole
avec échalottes thym, poivre, ¹ fécula, sel, vin rouge
et autant de bon jus de viande ou
vinaigre pour faire la sauce ;
faire cuire jusqu'à réduction de
la moitié. Passer le tout à la
moulinette au moins deux fois
pour en extraire le plus possible
de viande qui soit épais la
sauce ajouter le jus de citron
et remettre sur feu doux.

Mettre une partie de la sauce
sur les volailles pour les faire
rechauffer ; passer au beurre les
croutons de pain et garnir le plat
mettre la viande dessus et
ajouter le reste de la sauce

et quelques rondelles de citron

Si la sauce est trop épaisse ajouter une cuillère d'huile elle sera plus lisse

Des pelures de truffes et des champignons peuvent être ajoutés à la sauce. On peut aussi tartiner les croustons avec les foies de volaille

Lapin à la canarienne

Piler dans un mortier deux poireaux
frais avec oignon, sel, huile, vin
blanc.

Ajouter 1 verre huile et $\frac{1}{2}$ litre vin blanc.
Ceci est la marinade pour le lapin
en morceaux que l'on laisse macérer
pendant 2h. au moins ou mieux 24h.

Faire sauter le morceau à plein
feu; mettre en cocotte avec tout la
marinade et laisser cuire 20 minutes