

CONEJO "A LA DUCHAMBEY"

Ingredientes:

1 conejo de 1.800 K.
50 grms. de mantequilla.
50 " " harina.
4 cebolla grandes finamente picadas.
1/2 lt. de vino blanco.
1/2 " de crema de leche,
Bouquet garní.
3 decilitros de Cogniac.
Sal y pimienta.

Preparación:

Se corta el conejo en presas y se hace "sudar", con la olla tapada en mantequilla. Se agregan la cebollas y el vino, el bouquet garní, sal y pimienta, se deja hervir hasta que la carne esté tierna. Se licua la salsa y espesa con la harina, después de un hervor se le añade la crema de leche y el Cogniac. Se acompaña de costrones de pan frito ó papas fritas, petit pois, zanahorias, papitas ó vainitas en mantequilla.

CORNETS DE JAMBON "LUCULLUS"
(cartuchos de jamón)

Ingredientes:

Macedonia de legumbres: picar zanahorias nabos, corazones de alcachofas, vainitas, cocer estas legumbres por separado, escurrirla y enfriarlas. Añadir el contenido de 1 lata de petit pois.
(La cantidad varia por el tamaño del molde).

Hacer una mayonesa bien condimentada (2 yemas) Remojar 4 hojas de colapez y de-retirar, unir todos los ingredientes. Vaciarlos en un molde desarmable aceitado y poner a cuajar.

Mousse de foie-gras: emplear 1 ó 2 latitas de buen paté, y mezclar en una proporción de 100 grms. de mantequilla por 300 grms. de foie gras. Añadir 1/4 lt. de crema batida por cada 500 grs. de puré en mantequilla. Sazonar.

Emplear rajadas de jamón delgado, forrar los moldecitos de cartuchos, sacando el excedente con una tijera, y amarrándolos con un hilo. Ponerlos a helar para que endurezcan; luego retirarlos y llenar la cavidad con la mousse de foie-gras. (con la ayuda de la manga ó 1 cucharita Terminar colocando una redondeliña de trufa. Ponerlos al hielo hasta utilizarlos.

Desmoldar la macedonia de frutas en una fuente, encima poner los cartuchos con la punta hacia el medio del plato, y los espacios llenarlos con gelatina picada