

Les pigeons

Lorsqu'ils sont jeunes et juste à point pour la table, ils ont «l'as de pique» de couleur claire, le bec tendre, la peau d'un rose délicat et la chair

rouge. La meilleure manière de les présenter, à mon goût du moins, c'est:

Farcis sur canapés

Hachez le foie, le cœur des pigeons avec du persil, un petit morceau de lard non fumé, un oignon blanchi, quelques champignons de Paris étuvés au beurre; ajoutez à cette farce un petit œuf de mie de pain trempée, essorée, pilée, ainsi qu'un œuf frais. Mélangez bien. La farce doit être parfumée mais pas trop salée. Remplissez-en les pigeons recousez-les, faites-les rôtir au beurre, au four, pendant une bonne demi-heure en les faisant bien dorer de toutes parts. Retirez-les et tenez-les au chaud. Remettez un morceau de beurre dans la cocotte; quand il sera fondu, ajoutez une petite cuillère à soupe de farine. Mouillez d'un peu d'eau chaude et d'un petit verre d'eau-de-vie. Faites une sauce bien relevée et dégraissée.

Entre-temps, vous aurez rôti au beurre deux tranches de pain de mie par pigeon. Vous les dresserez dans un plat chaud et poserez un demi-pigeon et de la farce sur chacune d'elles. Nappez de sauce. Servez chaud.