

## Quelques petits trucs...

Pour rendre le gibier à plume moelleux, farcissez-le avec un petit-suisse broyé au mixer avec le foie de l'oiseau, une échalote, des fines herbes, du sel et du poivre. Après cuisson, jetez cette farce.

Si vous n'avez pas de sang pour lier la sauce d'un civet, demandez à votre comestible de vous donner un foie de lapin ou de lièvre. Passez-le au mixer avec un filet de vin rouge et liez la sauce en y incorporant cette fine purée en fin de cuisson. Ne faites plus bouillir ensuite. Vous pouvez également lier votre sauce avec du sang de porc.

Pour farcir un oiseau sans avoir à le recoudre, bouchez l'orifice avec du papier d'aluminium que vous aurez froissé en boule.

Pour savoir si un pâté est cuit jusqu'au centre: enfoncez une lame de couteau jusqu'au fond de la terrine, maintenez-la quelques secondes et remontez-la. Elle doit être partout à la même température.

Voici donc quelques conseils, tout d'abord pour le gibier à plume: le canard est au mieux de sa forme en début de saison. Sa jeunesse se reconnaît à son bec flexible. Le faisán — jeune — présente un bec et un bréchet flexibles, des éperons (ergots) peu développés. Ses plumes sont douces et souples. Quant au perdreau, il a le bec flexible, les pattes claires, l'extrémité des ailes pointue.

D'une façon générale, les pattes rugueuses et écailleuses sont celles d'un oiseau plus que «millionnaire en heures de vol»! Enfin, n'achetez jamais de petits oiseaux sans tête.