

# Disciples Escoffier

Association pour la transmission et l'évolution de la Cuisine

## Timbale Maréchal Foch D'Auguste Escoffier

### Auguste Escoffier

1 truffe d'Italie  
jus de truffes  
1 verre de marsala ou de vin doux  
1 chapon ou 1 poulet de ferme ou 1 faisan  
1 paquet de macaronis  
beurre  
50 cl de demi-glace  
(Faites suivant la méthode carémienne simplifiée  
décrite dans la recette de timbale à la Mantoue)  
purée de tomate  
foie gras  
parmesan râpé



**1°** Tailler en lames 500 gr de truffes pelées. Saler légèrement; les mettre dans une casserole avec un verre de vieux Marsala. Couvrir et tenir en réserve.

**2°** Piler 250 gr de lard gras frais avec 80 à 100 gr de parures de truffes crues. Assaisonner de sel et épices françaises.

**3°** Prendre deux beaux chapons du Mans; saler légèrement l'intérieur; les farcir chacun avec la moitié du lard truffé. Les trousser en Entrée et les barder.

Préparation :

**1°** Mettre les chapons en casserole avec 60 gr de beurre; les cuire à four à chaleur modérée en évitant de laisser noircir le beurre.

**2°** Une demi-heure à l'avance, cuire à l'eau salée les 500 gr de macaroni de grosseur moyenne et qualité extra. Donner 12 à 14 minutes de cuisson; l'égoutter à fond et le mettre dans un sautoir avec 60 gr de beurre et 2 décilitres de sauce demi-glace au jus de veau, additionnée d'extrait de tomate ou de 3 cuillerées de purée de tomate. Laisser mijoter jusqu'à absorption complète de la sauce; ajouter alors 250 gr de foie gras truffé écrasé à la fourchette et 60 gr de parmesan râpé. Assurer la parfaite liaison du macaroni.

**3°** Cuire les truffes préparées. Au premier bouillon, y ajouter 5 décilitres de la même sauce demi-glace employée plus haut. Laissez mijoter quelques minutes. Ces différents apprêts doivent correspondre exactement avec la fin de la cuisson des chapons.

**Dressage :**

Dans une timbale en argent, verser les deux tiers du macaroni préparé; saupoudrer de parmesan râpé et étaler dessus quelques cuillerées de sauce et lames de truffes. Lever rapidement les suprêmes de chapons et les détailler en escalopes un peu épaisses; les ranger sur le macaroni et les recouvrir avec les deux tiers de ce qui reste de la sauce et lames de truffes; parsemer sur celle-ci une cuillerée de parmesan râpé. Finir de remplir la timbale avec le reste du macaroni; saupoudrer de parmesan et compléter avec ce qui reste de sauce et lames de truffes. Fermer la timbale et la tenir à l'étuve pendant quelques minutes, afin d'assurer le développement de l'arôme de la truffe" (Auguste Escoffier, Le guide culinaire, 1902).

**Façon :**

Cette timbale n'est pas faite dans un moule et n'est pas enveloppée de pâte à foncer. En effet, la timbale d'Escoffier désigne un plat creux en argent (qui peut aussi être en porcelaine) contenant le ragoût qu'il appelle Maréchal Foch (du nom du célèbre chef militaire français qui a mené les troupes à la victoire de 1918).

Faites cuire le chapon ou le poulet de ferme au four à air pulsé (inutile d'ajouter du lard ou du beurre à ses volailles très grasses). En revanche, si vous prenez un faisan, par définition maigre et souvent sec, il vaut mieux le rôtir en casserole avec du beurre (de préférence coupé d'huile d'olive). Désossez l'oiseau dès qu'il est cuit (gardez les parures pour faire la demi-glace carémiennne).

Pochez les macaronis. Égouttez-les.

Faites la sauce: chauffez la demi-glace dans un poêlon, ajoutez le jus de truffes, le vin doux, la purée de tomates, le foie gras pilé avec du beurre. Mélangez la moitié de la sauce aux macaronis. Réservez l'autre moitié. Saupoudrez les deux tiers de macaronis de parmesan, ajoutez un peu de truffe râpée (non cuite) et disposez-les dans une timbale. Placez au-dessus la chair de la volaille escalopée avec parmesan et truffe râpés. Recouvrez avec le tiers des macaronis, nappez avec le reste de la sauce, saupoudrez de parmesan et quelques râpures de truffe.

---