

Si les noirs corvidés annonçaient le malheur en période d'opulence, ils permettaient en revanche, quand un gibier plus tendre se faisait rare, de tromper la fringale des pauvres gens.



LE BOUILLON DE CORBEAU.

1 jeune corbeau, 1 motte de saindoux, 1/2 verre d'eau-de-vie, 1 bouquet garni, sel et poivre.

Choisissez un corbin que l'âge n'a point trop endurci, plumez-le et étripiez-le. Faites revenir l'oiseau dans le saindoux pendant une vingtaine de minutes puis couvrez-le d'eau. Versez l'eau-de-vie. Ajoutez le bouquet garni. Salez et poivrez généreusement.

Passez le bouillon quand vous jugerez que la cuisson est suffisante (ne ménagez ni le bois ni votre patience !). Présentez en soupière avec des croûtons et recommandez à vos convives de verser un peu de vin rouge dans leur assiette, un fond de verre, comme pour faire chabrot. Cela gagnera en saveur ce qui sera perdu en apparence !

LE POT-AU-FEU DE CORBEAU.

Le corbeau est savoureux mais sa chair coriace lui vaut le pire dédain des chasseurs et des riboteurs. S'il ne causait tant de ravages sur les semailles, il n'essuierait jamais le moindre coup de fusil, surtout au prix où sont les cartouches. Lorsqu'il en abat un, le paysan préfère attacher sa carcasse à un piquet pour en faire un épouvantail plutôt que de le cuisiner. Voilà pourtant un gaspillage, nom d'une pipe ! Evidemment, le problème crucial reste de cuire ce

satané corbeau, qui est dur à vous rendre brèchedent. Entre nous, il existe une façon de faire, infailible : dans la marmite, vous placez une pierre avec l'oiseau. Quand la cuisson aura attendri la pierre, le *couâ* sera bon à déguster. C'est du moins ce que prétendait un bonhomme de ma connaissance.

1 gros corbeau, carottes, poireaux, navets, oignons, clous de girofle, ail, persil, thym, laurier, sel et poivre.

Ebouillantez le corbeau pour mieux le plumer. Essuyez-le, puis faites-le gonfler sur un lit de braises vives, ce qui vous permettra de le dépouiller aisément, sa peau se décollant. Dessous, contrairement à la croyance répandue, la chair est tendre. Videz.

Préparez un bouillon de légumes. Plongez-y le corbeau et laissez sur le feu pendant une bonne heure. Servez comme un pot-au-feu habituel.

LES CORBILLATS EN COCOTTE.

2 corbillats, lard, épices, sel et poivre.

Préparez et videz les corbillats comme indiqué ci-dessus. Plongez-les dans l'eau salée bouillante pendant 20 minutes. Egouttez, puis bardez de lard et mettez en cocotte. Epicez et faites revenir au jus. Laissez cuire pendant 20 minutes. Servez comme des pigeonneaux.

Froids, les restes d'un ragoût de corbeau peuvent être servis à la vinaigrette.