

vant que la consistance de cette sauce soit réglée de telle sorte que le décor blanc appliqué sur la farce brune se distingue nettement.

— Servir à part une saucière de sauce Parisienne.

**Poularde à la Hongroise.** — Poêler la poularde.

La dresser; la napper de sauce Hongroise et l'entourer de petites timbales de riz Pilaw, additionné de chair de tomate coupée en dés.

— Servir à part une saucière de sauce Hongroise.

**Poularde aux Huîtres.** — Cuire la poularde dans un fonds blanc léger, en maintenant l'ébullition très douce, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. — Avec le fonds de cuisson de la poularde, préparer une sauce Suprême. Additionner cette sauce de 24 huîtres pochées et ébarbées.

Dresser la poularde et la napper avec la sauce.

**Poularde à l'Impératrice.** — Pocher la poularde. — La dresser et disposer à chaque bout un bouquet de ris d'agneau cuits à blanc.

Placer sur les côtés : 2 bouquets de cervelle de veau pochée, bien blanche et détaillée en gros dés; des bouquets de petits oignons cuits dans un Velouté léger dans les intervalles.

Napper de sauce Suprême à la crème.

**Poularde à l'Indienne.** — Pocher la poularde.

La dresser et la napper de sauce Indienne.

— Servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

**Poularde Isabelle de France.** — Farcir la poularde d'un rizotto additionné de 60 grammes de lames de truffe et de 18 queues d'écrevisses cuites à la Bordelaise. La pocher dans un fonds blanc augmenté d'une bouteille de Chablis.

Avec la cuisson de la poularde, préparer une sauce Suprême bien assaisonnée.

Dresser la pièce sur un petit tampon; la napper de sauce; l'entourer de grosses truffes bien noires, cuites au Champagne, dressées chacune sur un petit croûton rond en pain frit, légèrement creusé.

— Servir à part le reste de la sauce.

**Poularde à l'Ivoire.** — Pocher la poularde en la tenant très blanche.

La dresser et la servir au naturel.

Envoyer à part : 1° une saucière de sauce Ivoire; 2° une saucière de cuisson de la poularde; 3° une garniture quelconque, telle que : macaroni ou nouilles à la crème, cèpes, concombres, etc.

**Poularde Lady Curzon.** — Farcir la poularde de riz comme il est indiqué pour celle « à la Diva ».

La pocher; dresser et napper d'une sauce Suprême au Currie.

— Servir en même temps une garniture de cèpes ou de concombres à la crème.

**Poularde à la Languedocienne.** — Poêler la poularde. — La dresser et disposer à chaque bout un bouquet de tomates sautées au beurre.

Garnir les côtés de rondelles d'aubergines frites et de cèpes sautés, dressés en bouquets alternés.

Napper la pièce d'un jus de volaille lié, fini au Madère.