

alternées de bouquets de marrons cuits au consommé et glacés. Placer un rognon de coq entre les truffes et les bouquets de marrons.

— Servir à part une sauce Demi-glace à l'essence de truffe, additionnée du déglacage réduit.

Poularde Godard. — Braiser la poularde.

La dresser et l'entourer d'une garniture Godard disposée en bouquets. Napper légèrement la pièce et sa garniture de sauce Godard, additionnée du fonds de braisage réduit; servir le reste de la sauce à part.

Poularde Grammont. — Pocher la poularde et la laisser refroidir à moitié.

Lever ensuite les suprêmes; retirer les os de l'estomac et remplir le vide de la carcasse avec une garniture composée de : filets de mauviottes sautés au beurre juste au moment; petites têtes de champignons; rognons et crêtes de coq : le tout lié avec de la sauce Béchamel à l'essence de truffe.

Escaloper les suprêmes et les remettre en place sur cette garniture; napper la poularde de sauce Suprême serrée; saupoudrer de Parmesan râpé; arroser de beurre fondu; glacer vivement et servir aussitôt.

Poularde Grand-Hôtel. — Découper la poularde comme pour sauter : la cuire au beurre, à couvert.

Dresser ensuite les morceaux dans une terrine bien chaude; disposer dessus 150 grammes de truffes crues, coupées en lames épaisses, légèrement salées et poivrées.

Déglicer la sauteuse avec quelques cuillerées de vin blanc; ajouter un peu de fonds de volaille; verser ce fonds dans la terrine; couvrir hermétiquement celle-ci et la mettre pendant 8 à 10 minutes au four très chaud, pour cuire les truffes. — Servir tel quel.

Poularde au Gros sel. — Pocher la poularde dans un fonds blanc; ajouter dans le même fonds : 10 morceaux de carottes tournées en forme d'olives allongées et 10 petits oignons.

Dresser; entourer la poularde avec les carottes et les oignons disposés en bouquets.

— Servir à part : 1° une saucière du fonds de cuisson; 2° une coquille de gros sel.

Poularde à la Grecque. — Farcir la poularde avec 400 grammes de Riz à la Grecque et la poêler.

Pour le Riz à la Grecque, voir *Riz, Chapitre des Légumes*.

Dresser; napper la pièce de fonds de volaille réduit, très corsé, lié à l'arrow-root.

Poularde Héloïse. — Pocher la poularde en la tenant vert-cuite. Lever les suprêmes; les détailler en escalopes et supprimer les os de l'estomac.

A 200 grammes de farce Mousseline, ajouter 150 grammes de truffe crue râpée ou taillée en fine Brunoise. Remplir la carcasse avec cette farce, en la disposant par couches que l'on alternera avec des couches d'escalopes levées sur les suprêmes. Lisser la farce en dôme, de façon à reformer la volaille; décorer la surface avec des détails de blanc d'œuf cuit dur; couvrir d'un papier beurré et pocher à four doux.

En sortant la pièce du four, la napper de sauce Parisienne, en obser-