

coq, liés à la sauce Parisienne; placer une escalope de suprême sur chaque tartelette.

Disposer derrière la poularde une coquille en argent dans laquelle on aura dressé une pyramide de truffes.

— Servir à part une sauce Parisienne à l'essence de truffe.

Poularde Reine-Blanche. — Farcir la poularde avec 300 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de langue écarlate et 100 grammes de truffes coupées en gros dés. — La pocher.

Dresser et entourer avec : 100 grammes de crêtes et de rognons de coq; 60 grammes de lames de truffe et 10 petites têtes de champignons. Napper de sauce Parisienne.

Poularde Reine-Margot. — Farcir la poularde avec 300 grammes de farce Mousseline, additionnée de 50 grammes de purée d'amandes, fraîchement émondées. — La pocher.

La dresser; la napper de sauce Suprême, mise au point avec un peu de lait d'amandes et l'entourer, en les alternant, de : quenelles en farce de volaille finie au Beurre de pistache; quenelles en même farce finie au Beurre d'écrevisse.

Poularde Reine-Marguerite. — Pocher la poularde.

Lever ensuite les suprêmes; supprimer les os de l'estomac sans toucher les ailerons ni les cuisses; placer la carcasse ainsi parée sur un tampon bas, en pain frit ou en riz.

Découper les suprêmes en minces escalopes; ajouter autant de lames de truffe qu'il y a d'escalopes et mélanger le tout dans une composition, pas trop légère, de Soufflé au Parmesan.

Reformer la poularde avec cette préparation; lisser la surface et entourer la pièce d'une bande de papier beurré.

Disposer de très minces lames de fromage de Gruyère sur la composition de Soufflé; placer la poularde sur le plat de service et cuire le Soufflé au four de chaleur modérée.

— Servir à part une sauce Suprême additionnée de lames de truffes blanches.

Poularde Renaissance. — Pocher la Poularde.

La dresser; la napper de sauce Parisienne à l'essence de champignons; l'entourer d'une « garniture Renaissance » disposée en bouquets bien détachés. (Voir *Chapitre des Garnitures*.)

Poularde au Riz. — Pocher la poularde.

La dresser; la napper de sauce Parisienne à l'essence de volaille; l'entourer de petites timbales de riz, poché avec une partie du fonds de la poularde.

Poularde Rossini. — Poêler la poularde.

Lever les suprêmes; les escaloper et les dresser en couronne sur un plat rond, en les alternant de tranches de foie gras sautées au beurre. Verser au milieu un fonds de volaille très corsé, fini à l'essence de truffe.

— Servir à part une timbale de nouilles liées au beurre, couvertes de nouilles crues sautées au beurre au moment.

NOTA. — Il est recommandable de faire le dressage de ces Suprêmes dans un plat en terre ovale et de forme basse muni de son couvercle. On le dispose ensuite sur un plat en argent couvert d'une serviette.