

les ranger ensuite dans un plat creux carré et les couvrir de gelée comme ci-dessus.

Mayonnaise de volaille. — Garnir le fond d'un saladier de laitue ciselée, assaisonnée d'un peu de sel et de quelques gouttes de vinaigre, en la disposant en dôme. Sur cette salade, ranger des escalopes de volaille dont la peau aura été soigneusement retirée; couvrir le tout de sauce Mayonnaise; lisser celle-ci; décorer avec : câpres, olives dénoyautées, quartiers d'œufs durs, petits cœurs de laitue, etc.

Ces éléments, qui constituent le décor et une garniture, sont disposés selon le goût. — Au moment de servir, mélanger comme une salade.

Médallions de volaille Rachel. — Lever les Suprêmes d'une volaille pochée. Les détailler en escalopes; parer celles-ci avec un emporte-pièce rond et les napper de gelée.

Avec les chairs des cuisses, apprêter une Mousse; l'étaler sur une plaque, en couche d'un centimètre d'épaisseur, et la laisser prendre. Lorsqu'elle est bien ferme, la détailler avec un emporte-pièce uni, trempé à l'eau chaude, d'un diamètre un peu plus grand que celui qui a servi pour parer les escalopes. Poser une escalope glacée sur chaque rond de Mousse, en la fixant avec un peu de gelée mi-prise; ranger les médaillons ainsi préparés dans un plat carré.

Disposer au milieu un beau bottillon de pointes d'asperges; remplir les vides qui existent entre les médaillons avec une garniture de pointes d'asperges en salade à la crème.

Mousse et Mousselines froides de volaille. — Pour l'apprêt de cette Mousse, on peut employer la chair d'une volaille pochée; mais une volaille fraîchement rôtie et à peine refroidie est préférable : la saveur de la chair est plus fine et plus prononcée.

Pour le détail des opérations concernant ces Mousses et Mousselines, voir les formules initiales à la Série des *Préparations froides, Chapitre des Garnitures*.

Blanc de poulet sur Mousses diverses. — Sauf celles de certains crustacés, les différentes *Mousses* indiquées pour les *Filets de truites*, peuvent servir pour les filets de volaille froids. On peut y ajouter encore celles qui sont indiquées ci-dessous.

L'apprêt de ces Mousses est le même que celui donné pour la Mousse de tomate (Voir *Tomate, Chap. des Légumes*); la méthode de dressage est également la même.

Les Blancs de poulet peuvent être nappés de sauce Chaud-froid ou simplement glacés à la gelée et sobrement décorés. Ces Mousses constituent d'excellentes préparations pour soupers. Nous en citerons simplement quelques-unes :

Blanc de poulet sur Mousse de Jambon;

— sur Mousse d'Ecrevisse;

— sur Mousse d'Airelles ou de Canneberges;

— sur Mousse de Foie gras;

— sur Mousse de Langue à l'écarlate;

— sur Mousse de Tomate;

— sur Mousse de Physalis.

Salade de volaille. — Elle comporte exactement les mêmes élé-