

au Champagne ; escalopes de foie gras sautés au beurre, placées chacune sur un petit croûton frit au beurre, en alternant les deux éléments.

— Servir à part : le fonds de poêlage additionné d'un décilitre de jus de veau et de la cuisson des truffes, réduit à 2 décilitres et lié à l'arrow-root.

Poularde Devonshire. — Désosser l'estomac d'une belle poularde ; assaisonner l'intérieur et la remplir de farce de volaille à la crème, mélangée de moitié chair à saucisses très fine.

Introduire au milieu de la poularde une langue de veau salée, cuite et bien parée de tous ses cartilages, en la disposant de façon à ce que le gros bout se trouve en avant de la volaille, côté du cou.

Coudre les ouvertures avec de la ficelle fine en laissant la peau assez libre pour qu'elle ne brise pas en rétrécissant à la cuisson, lorsque la farce, qui gonfle en pochant, exerce une pression contre elle.

Brider ; barder et pocher la poularde.

L'égoutter au moment de servir ; cerner la poitrine avec la pointe d'un couteau ; détacher la farce en passant dessous la lame du couteau, glissée horizontalement à hauteur de l'épine dorsale, et enlever d'un seul coup le bloc que forment : l'estomac de la poularde, la farce et la langue.

Sur un tampon bas, dresser la carcasse, à laquelle sont restés adhérents les cuisses et les ailerons. Diviser la poitrine en deux dans la longueur : si la poularde a été bien farcie, la langue doit se trouver nettement partagée par le milieu dans la longueur.

Escaloper chaque moitié ; les rapporter sur la carcasse, de façon à reformer la poularde comme elle était avant.

Napper légèrement de sauce Parisienne, additionnée de langue bien rouge coupée en brunoise ; entourer la pièce d'une bordure de petites timbales de purée de pois frais, dressées chacune sur un fond d'artichaut.

— Servir à part une saucière de la même sauce dont a été nappée la poularde.

Poularde Diva. — Farcir la poularde avec 200 grammes de riz additionné de : 100 grammes de foie gras, 100 grammes de truffes coupées en gros dés et la pocher.

Dresser et napper de sauce Suprême au Paprika.

— Servir à part une garniture de cèpes à la crème.

Poularde à la Dreux. — Clouter la poularde avec truffe et langue ; la pocher.

La dresser et la napper de sauce Parisienne ; décorer l'estomac d'une couronne de lames de truffe et l'entourer de : 4 moyennes quenelles décorées ; 2 bouquets de rognons et 2 bouquets de crêtes de coq.

Poularde Duroc. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Gratin de foie gras, additionnée de 150 grammes de langue écarlate et 150 grammes de truffes détaillées en grosse julienne ; la poêler.

Dresser et décorer l'estomac d'une couronne de larges lames de truffe.

— Servir à part une sauce Madère corsée.

Poularde à l'Écossaise. — Farcir la poularde avec 200 grammes de godiveau à la crème, additionné de 100 grammes de Brunoise étuvée au beurre, et 125 grammes d'orge perlé préparé en pilaw ; la pocher.

Dresser et napper la pièce de sauce Écossaise.

— Servir à part une garniture de haricots verts à la crème.