

Poularde Tallyrand. — Poêler la poularde; puis lever les suprêmes et les détailler en gros dés.

Les mélanger à la même quantité de macaroni blanchi et coupé court, lié au Parmesan râpé et à la sauce crème; ajouter 150 grammes de foie gras et 50 grammes de truffes coupés en gros dés.

Supprimer les os de l'estomac; remplir la carcasse avec la garniture ci-dessus; recouvrir celle-ci d'une couche de farce Mousseline, en rendant à la pièce sa forme primitive.

Décorer la surface d'une couronne de lames de truffe; couvrir d'un papier beurré et mettre au four de chaleur moyenne pour : 1^o pocher la farce; 2^o bien chauffer la garniture intérieure.

Dresser la pièce; saucer le fond du plat de quelques cuillerées de sauce Demi-glace à l'essence de truffe, additionnée d'une julienne de truffe.

— Servir à part une saucière de même sauce.

Poularde Tivoli. — Poêler la poularde.

La dresser et l'entourer de champignons grillés garnis de crêtes et rognons liés à la sauce Parisienne, alternés de bottillons de pointes d'asperges.

Napper la poularde avec le fonds de poêlage réduit à un décilitre, légèrement acidulé au citron et monté avec 100 grammes de beurre.

Poularde Tosca. — Farcir la poularde de riz et la poêler à court mouillement.

La dresser sur un tampon bas, en pain frit; l'entourer d'une garniture de pieds de fenouil tubéreux, braisés.

— Servir à part le fonds de la poularde, réduit et monté au beurre.

Poularde à la Toulousaine. — Pocher la poularde.

La dresser; la napper de sauce Parisienne et l'entourer d'une garniture à la Toulousaine disposée en bouquets. (Voir *Garnitures*.)

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

Poularde Trianon. — Pocher la poularde.

Préparer 24 quenelles en farce de volaille, moulées à la cuiller à café. Un tiers de ces quenelles sera à la farce truffée; le second tiers en farce additionnée de langue bien rouge, hachée; le dernier tiers en farce aux fines herbes; toutes seront fourrées à la purée de foie gras.

Dresser la poularde; disposer les quenelles autour, en bouquets distincts, et placer une truffe entre chaque bouquet. Piquer sur la pièce un hâtelet composé d'un gros champignon cannelé, d'une truffe glacée et d'une quenelle décorée à la langue écarlate.

— Servir à part une sauce Suprême, mise au point avec un peu de Beurre de foie gras.

Poularde à la Valenciennes. — Poêler la poularde.

La dresser et l'entourer de rizotto additionné de jambon coupé en dés.

Sur le rizotto, disposer des lames de jambon grillé, en les chevalant légèrement.

— Servir à part une sauce Suprême tomatée, bien relevée.

Poularde à la Vénitienne. — Pocher la poularde.

La dresser; la napper de sauce Suprême finie au Beurre ravigote et l'entourer de : champignons cannelés; escalopes de cervelle de veau fraîchement pochée; crêtes de coq.