

Poulet de grains à la Grand'Mère. — Cuire à la poêle, avec une cuillerée de lard râpé, un demi-oignon haché; ajouter 4 foies de volaille, sel, poivre, épices et les sauter vivement. Compléter avec 2 cuillerées de mie de pain, fines herbes, et passer au tamis.

Garnir le poulet avec cette farce et le cuire comme le « Poulet en cocotte ».

Poulet de grains à l'Hôtelière. — Désosser l'estomac du poulet; le farcir de 250 grammes de chair à saucisses très fine additionnée de 50 grammes de Duxelles sèche; le brider en Entrée.

Le faire colorer au beurre dans une casseroles en terre et le mettre au four. Aux deux tiers de la cuisson, l'entourer de 125 grammes de champignons crus, émincés, sautés au beurre un instant; compléter au dernier moment avec 3 cuillerées de jus de veau.

Poulet de grains grillé Katoff. — Fendre le poulet par le dos, tout comme le « Poulet Diable »; l'assaisonner; l'arroser de beurre fondu; le cuire à moitié au four et compléter la cuisson sur le gril.

Dresser sur une galette en appareil à pomme Duchesse, moulée sur le plat de service et colorée au four; entourer d'un cordon de jus de veau lié. — Servir à part un peu de même jus de veau.

Nota. — On peut aussi accompagner ce poulet d'une glace de viande légère montée au beurre.

Poulet de grains à la Limousine. — Farcir le poulet avec 250 grammes de chair à saucisses additionnée de 50 grammes de champignons crus, concassés et sautés au beurre; le brider en Entrée.

Colorer le poulet au beurre dans une cocotte en terre; l'entourer de 6 rectangles de lard de poitrine blanchi; de 15 marrons aux deux tiers cuits au consommé et compléter la cuisson au four.

Au dernier moment, ajouter 2 ou 3 cuillerées de jus de veau et servir tel quel.

Poulet de grains Mascotte. — Colorer le poulet au beurre dans une casserole et l'entourer de 100 grammes de pommes de terre, tournées de la forme et de la grosseur d'une olive; 100 grammes de fonds d'artichauts coupés en gros dés ou en petits quartiers : les unes et les autres sautés au beurre à l'avance.

Lorsque le poulet est presque cuit, le mettre dans une terrine chaude, avec sa garniture, 2 cuillerées de jus de veau et 10 lames de truffe. — Couvrir l'ustensile; tenir à l'entrée du four pendant 10 minutes et servir tel quel.

Poulet de grains Mireille. — Dans un plat en terre ayant les dimensions du poulet, faire un fond de pomme Anna, en ajoutant aux pommes de terre un tiers de fonds d'artichauts crus.

Fendre le poulet comme pour le griller; l'aplatir; retirer le plus d'os possible, l'assaisonner et le cuire à moitié au four.

Lorsque le fond de pommes de terre est aux trois quarts cuit, placer le poulet dessus. Compléter la cuisson des deux éléments, en arrosant fréquemment de beurre fondu, et servir tel quel; c'est-à-dire dans le plat.

Poulet de grains aux Morilles. — Préparer le poulet comme celui « à la Casserole ». A moitié de la cuisson, l'entourer de 250 grammes de morilles légèrement sautées au beurre.