

Supprimer les os de l'estomac ; garnir la carcasse de Mousse de volaille froide, additionnée d'un quart de purée de foie gras, en la disposant de manière à reconstituer la poularde.

Détailler les Suprêmes en escalopes longues et très minces ; les chaudfroiter à blanc, puis les rapporter sur la Mousse en les appuyant légèrement l'une sur l'autre. Décorer avec des détails de truffe ; lustrer à la gelée ; dresser la poularde dans un plat carré à Entrée et l'entourer de gelée fondue.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive taillée.

Poularde Néva. — Farcir la poularde de fine farce de volaille additionnée de foie gras cru et de truffes coupés en dés ; la pocher dans un fonds de volaille et laisser refroidir.

Lorsqu'elle est bien froide, la napper de sauce Chaud-froid blanche ; la décorer à la truffe ; la lustrer à la gelée et laisser prendre. Dresser la poularde sur un tampon en riz posé sur un plat long. Derrière la volaille, disposer une salade de légumes dans une coquille en riz taillé ; ou simplement dans une grande coquille en argent. — Border le plat de croûtons de gelée blonde, correctement taillés.

Poularde Parisienne. — Après avoir désossé l'estomac de la poularde, la farcir de farce fine de volaille. — La brider en Entrée ; la pocher dans un fonds blanc et laisser refroidir.

Lorsqu'elle est froide, enlever l'estomac ; retirer la farce, la détailler en gros dés et l'adjoindre à une composition de Mousse de volaille froide. Avec cette composition, emplir la carcasse de façon à reconstituer la poularde et laisser raffermir. Napper ensuite de sauce Chaud-froid ; diviser les chairs de l'estomac en escalopes ; les chaudfroiter et les décorer avec truffe et langue. Décorer également les cuisses.

Rapporter finalement les escalopes sur la pièce ; dresser celle-ci sur un tampon bas posé sur le plat de service ; l'entourer de petites timbales de macédoine de légumes liée à la gelée, moulées dans des moules à dariole.

Border le plat de croûtons de gelée.

Poularde Rose de Mai. — Pocher la poularde. — Lorsqu'elle est bien froide, lever les suprêmes et retirer les os de la poitrine.

Chaudfroiter la carcasse à blanc ; la garnir de Mousse de tomate disposée de façon à reconstituer la poularde ; décorer avec des détails de truffe et de blanc d'œuf dur.

Escaloper les suprêmes ; chaudfroiter les escalopes à blanc ; les décorer à la truffe et lustrer à la gelée.

Garnir de la même Mousse dont on s'est servi pour la poularde, autant de petites barquettes en pâte fondante, sans sucre, cuites à blanc ; laisser prendre la Mousse.

Dresser la poularde sur un tampon bas en riz, l'entourer avec les barquettes garnies de Mousse et disposer une escalope chaud-froitee sur chacune de ces barquettes. — Croûtonner le plat avec de la gelée bien claire.

Poularde Rose-Marie. — La poularde étant pochée et refroidie, lever les suprêmes ; les escaloper et les chaudfroiter à blanc.

Parer la carcasse en laissant les ailerons après ; la garnir de Mousse de jambon très fine et bien rose, en lui donnant la forme de la poularde. Laisser raffermir au rafraichissoir.