

une sauce Italienne additionnée de champignons cuits émincés et chauffer sans laisser bouillir. — Dresser en timbale; saupoudrer légèrement de persil haché et entourer de petits croûtons en cœurs frits au beurre.

COQUILLES DE VOLAILLE

Nous rappelons qu'il est, sinon indispensable, du moins très utile, de border les coquilles d'un cordon d'appareil à pomme Duchesse, couché à la poche munie d'une douille cannelée. Cette bordure est dorée et colorée au four à l'avance, si les coquilles doivent être simplement garnies et saucées, ou si on ne doit les soumettre qu'à un glaçage rapide.

La chair de volaille employée pour ces coquilles est toujours de desserte.

Coquilles de volaille à l'Ecarlate. — Masquer le fond des coquilles de sauce Parisienne ; les garnir d'escalopes de blanc de volaille, alternées avec des escalopes de langue bien chauffées à l'avance. Couvrir de même sauce et saupoudrer la surface de langue hachée, prise sur le bout, c'est-à-dire sur la partie la plus rouge.

Coquilles de volaille au Gratin. — Masquer le fond des coquilles de sauce Duxelles ; les garnir d'escalopes de volaille alternées de lames de champignons cuits. Placer un petit champignon cuit sur chacune ; couvrir de sauce Duxelles un peu serrée ; saupoudrer de chapelure fine ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Coquilles de volaille Joffrette. — Garnir le fond des coquilles avec des pointes d'asperges liées au beurre ; disposer dessus des escalopes de blanc de volaille ; couvrir de sauce Parisienne à l'essence de champignons et décorer chaque coquille d'une couronne de lames de truffe.

Coquilles de volaille Mornay. — Masquer le fond des coquilles de sauce Mornay ; les garnir d'escalopes de volaille chauffées à l'avance ; napper de sauce Mornay ; saupoudrer de Parmesan râpé et glacer vivement.

Coquilles de volaille Parisienne. — Masquer le fond des coquilles de sauce Parisienne beurrée. Les garnir d'escalopes de volaille chauffées à l'avance, de lames de truffe et de champignons ; couvrir de même sauce et glacer vivement.

COTELETTES DE VOLAILLE

Sous le nom de « Côtelettes », on désigne deux préparations bien distinctes :

L'une est constituée par des filets de volaille auxquels on laisse adhérer le moignon ; ces côtelettes ont été décrites à l'article « Suprêmes », les deux termes étant identiques.

L'autre est une simple variante des « Croquettes de volaille », dont la recette a été indiquée à la Série des *Hors-d'œuvre chauds*.