

Poularde Louise d'Orléans. — Introduire dans l'intérieur de la poularde un foie gras entier, clouté de truffes et poché pendant un quart d'heure avec un peu de bon fonds de veau, un verre de vieux Madère et refroidi.

Faire raidir et colorer la poularde au four, pendant 20 minutes, en l'arrosoant au beurre.

Ensuite, la recouvrir complètement d'épaisses lames de truffe ; l'envelopper de bardes ; l'enfermer dans une abaisse de pâte au saindoux et à l'eau chaude. Bien souder l'abaisse ; poser la poularde sur une plaque ; pratiquer une ouverture sur l'abaisse pour l'échappement de la vapeur et cuire au four de chaleur moyenne, pendant une heure trois quarts.

— Cette poularde se sert telle quelle, chaude ou froide.

Poularde Louisiane. — Farcir la poularde avec 400 grammes de maïs à la crème, additionné de 50 grammes de piments coupés en dés et la poêler.

La dresser ; l'entourer, de chaque côté, de timbales de riz et de bananes frites, alternées.

— Servir à part le fonds de poêlage de la volaille.

Poularde Lucullus. — Farcir la poularde avec 250 grammes de farce Mousseline, additionnée de 150 grammes de truffe crue râpée ; la braiser.

La dresser et l'entourer de : truffes cuites au Champagne, sur les côtés ; bouquets de crêtes frisées, sur les bouts.

— Servir à part une sauce Demi-glace à l'essence de truffe, additionnée du fonds de braisage, réduit et passé.

Poularde Maintenon. — Piquer la poularde de truffe et langue écarlate ; la braiser à blanc.

La dresser et la napper de sauce Ivoire. Entourer la pièce de quenelles ; têtes de champignons cannelées ; petits fonds d'artichauts frais garnis d'un salpicon de blanc de volaille et de truffe, nappés de sauce Béchamel et glacés.

— Servir à part sauce Ivoire et Riz à la Créole.

Poularde Mancini. — Pocher la poularde.

Lever les suprêmes ; supprimer les os de l'estomac sans toucher aux ailerons ni aux cuisses et placer la carcasse, ainsi préparée, sur un tampon très bas en pain ou en riz, pour la fixer d'aplomb.

Emplir cette carcasse de macaroni, lié au fromage et à la crème, additionné de 100 grammes de foie gras cuit, coupé en dés, et de 50 grammes de truffe taillée en julienne.

Escaloper les suprêmes ; les reformer sur le macaroni en alternant les escalopes avec de belles lames de truffe.

Napper alors la poularde avec une sauce Tomate réduite, additionnée de glace de viande blonde, beurre et crème.

Poularde Maréchal. — Farcir la poularde avec 6 ris d'agneau coupés en deux ; 20 petites têtes de champignons et une cervelle de veau pochée et escalopée : le tout lié avec du Velouté réduit.

Barder la pièce et la pocher.

La dresser ; napper de sauce Suprême et l'entourer de : quenelles, truffes tournées en olives, crêtes et rognons de coq disposés en bouquets alternés.