

Lisser la surface en dôme, pour rendre à la pièce sa forme primitive; décorer avec des détails de truffe, de langue à l'écarlate et de blanc d'œuf cuit dur; poser le plat où est la pouarde sur une plaque contenant un peu d'eau bouillante, dont la vapeur contribue à faciliter le pochage de la farce et mettre au four de chaleur douce.

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

VARIANTE DE CETTE RECETTE. — Garnir simplement la carcasse avec la farce additionnée de purée de foie gras; la pocher à sec à l'entrée du four.

En sortant la pièce du four, l'entourer avec les escalopes de suprêmes, dressées chacune sur une tartelette en farce Mousseline pochée au moment.

— Servir à part la sauce indiquée ci-dessus.

NOTA. — Le genre de bain-marie que constitue la plaque sur laquelle estposé le plat, est un procédé recommandable; mais le moyen de pochage idéal pour ces sortes de préparations est l'étuve à vapeur.

Pouarde Souwaroff. — Farcir la pouarde avec 250 grammes de foie gras et 150 grammes de truffes crues, coupés en très gros dés; la poêler aux trois quarts.

La mettre alors dans une terrine, avec 10 truffes moyennes, étuvées au Madère pendant quelques minutes, dans la même casserole où a poêlé la volaille.

Ajouter un décilitre de fonds de volaille corsé; couvrir la terrine; souder le couvercle avec un bourrelet de pâte;achever la cuisson à four doux pendant une demi-heure.

— Servir telle quelle.

Pouarde Stanley. — Farcir la pouarde avec 250 grammes de riz, 100 grammes de champignons et autant de truffes, détaillés en julienne.

La pocher au fonds blanc et à très court mouillement, en y ajoutant 500 grammes d'oignons émincés, fortement blanchis, condimentés au currie.

Lorsque la pouarde est prête, passer ce fonds et les oignons à l'étamine.

A cette purée d'oignons, ajouter 2 décilitres de Velouté et 2 décilitres de crème; réduire assez serré; passer de nouveau à l'étamine et compléter avec un décilitre de crème.

Dresser la pouarde et la napper avec cette sauce.

Pouarde Sylvana. — Farcir la pouarde avec 400 grammes de mousserons sautés au Beurre noisette; la colorer au beurre et la cuire à moitié au four, ensuite.

Réunir dans une casserole : 250 grammes de petits pois frais avec 10 petits oignons nouveaux; une petite laitue ciselée; un bouquet garni composé de branches de persil, de cerfeuil, et d'un brin de menthe; sel et sucre. Manier le tout avec 50 grammes de beurre; ajouter 2 petites cuillerées d'eau; couvrir et cuire ces légumes à moitié, en les sautant de temps en temps.

Déposer dans une terrine la pouarde à moitié cuite; l'entourer avec la garniture préparée; fermer la terrine; souder le couvercle avec du repère, de façon à obtenir une fermeture hermétique et compléter la cuisson au four pendant trois quarts d'heure.

— Servir telle quelle.

On peut envoyer en même temps une saucière de bon jus de volaille.