

blanchis et rissolé ; 12 petits oignons aux deux tiers cuits au beurre ; 20 petites pommes de terre tournées de la forme et de la grosseur d'une olive.

Finir de cuire le tout ensemble et arroser d'un peu de jus de veau en servant.

**Poulet de grains en Cocotte Bonne-femme.** — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en petits rectangles et blanchi.

Retirer le lard ; faire colorer le poulet dans le même beurre ; le mettre ensuite dans une cocotte ovale, avec : les tranches de lard ; 400 grammes de pommes de terre, tournées en bouchons, émincées et sautées avec le beurre du poulet.

Cuire au four, à couvert, et arroser le poulet de quelques cuillerées de jus de veau en servant

**Poulet de grains en Compote.** — Faire revenir le poulet au beurre et l'égoutter. Déglaçer avec un décilitre de vin blanc et autant de cuisson de champignons ; réduire des deux tiers ; ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace et passer au chinois.

Remettre le poulet dans la casserole avec lardons, champignons, oignons (voir *garniture Compote*) ; ajouter la sauce ; compléter la cuisson et glacer le poulet au dernier moment.

Dresser sur plat rond, avec sauce et garniture autour.

**Poulet de grains à la Crapaudine.** — Couper le poulet horizontalement, depuis la pointe de l'estomac jusqu'à la jointure des ailes, sans détacher les deux parties. L'aplatir légèrement pour briser les articulations et les os ; retirer ceux-ci aussi minutieusement que possible.

Fixer les ailes avec une brochette ; assaisonner de sel et de poivre ; arroser de beurre fondu et cuire le poulet à moitié au four.

Le saupoudrer alors de mie de pain ; arroser encore de beurre fondu ; compléter la cuisson doucement sur le gril.

— Servir à part une sauce relevée (sauce Diable de préférence).

**Poulet de grains grillé à l'Anglaise.** — Est le « Poulet à la Crapaudine » servi au naturel.

**Poulet de grains grillé Diable.** — Trousser le poulet en Entrée, le fendre par le dos et l'aplatir légèrement.

Assaisonner, arroser de beurre fondu ; le cuire à moitié au four.

L'enduire ensuite de moutarde additionnée de Cayenne ; saupoudrer copieusement de mie de pain ; arroser de beurre fondu et compléter la cuisson sur le gril.

Dresser sur plat rond, bordé de minces lames de citron et servir à part une sauce Diable.

**Poulet de grains à la Fermière.** — Colorer le poulet au beurre ; le mettre en cocotte, en procédant comme pour la « Poule Fermière » et en proportionnant en conséquence les éléments de la garniture.

**Poulet de grains aux Fonds d'artichauts.** — Colorer le poulet au beurre ; le mettre en cocotte avec 5 moyens fonds d'artichauts crus, escalopés et sautés au beurre.

Achever doucement la cuisson au four ; compléter, au dernier moment, avec une cuillerée de jus de veau et un filet de jus de citron.