

Ballotines ou Jambonneaux sont alors braisés, et on peut les accompagner de toute garniture qui convient à la volaille.

NOTA. — S'ils sont préparés pour froid, on les nappe de gelée, ou on les enrobe de sauce Chaud-Froid, blanche ou brune, et on les garnit à volonté.

### BOUDINS ET QUENELLES DE VOLAILLE

(Mignonnettes, Nonnettes, Pascalines, etc.)

Les Boudins de volaille sont des préparations de l'ancienne cuisine, qui se différencient totalement des articles du même nom indiqués au chapitre des *Préparations diverses du porc*, et qui sont les vrais boudins de volaille.

Ceux dont il est question ici, se moulent en forme de petits cylindres de la grosseur d'un boudin noir ordinaire, ou ils se font dans de petites caisses en fer blanc de forme rectangulaire. On peut même se servir au besoin de moules ovales à quenelles ; ce procédé est recommandable parce qu'il est expéditif.

Dans le premier cas, la farce employée est divisée en parties du poids de 80 grammes, qui sont roulées en forme de boudin ; ouvertes, pour fourrer l'intérieur du salpicon qui caractérise la préparation, et bien refermées pour contenir celui-ci dans l'intérieur.

Dans le second cas : les moules adoptés sont bien beurrés et foncés d'une couche de farce de 7 à 8 millimètres d'épaisseur ; on garnit l'intérieur de salpicon et celui-ci est recouvert d'une couche de farce qui est lissée en dôme.

Dans un cas comme dans l'autre, les boudins sont pochés, panés à l'anglaise ensuite et colorés au beurre clarifié.

Les Quenelles se différencient des boudins, en ce qu'elles ne comportent pas de garniture intérieure. Généralement, elles sont simplement pochées ; cependant, dans certains cas, elles sont panées, ou roulées dans de la truffe hachée. Elles constituent alors un genre intermédiaire entre les Boudins et les Quenelles proprement dites, mais elles conservent l'appellation de « Quenelles ».

---

**Boudins de volaille Carignan.** — Foncer de petites caisses rectangulaires en fer-blanc, bien beurrées, avec de la farce de volaille fine.

Garnir l'intérieur d'un salpicon de champignons lié à la sauce Parisienne réduite ; recouvrir de farce ; lisser celle-ci et pocher à l'eau salée.

Egoutter et bien éponger les boudins ; les paner à l'anglaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban serré ; disposer au milieu un buisson de crêtes, trempées dans la pâte à frire et frites au moment.

— Servir à part une sauce tomate.

NOTA. — Pour le pochage, les moules garnis sont rangés dans un sautoir et couverts d'eau bouillante légèrement salée. Au bout de quelques secondes d'immersion, les boudins se détachent des moules et montent à la surface de l'eau. Ce pochage doit se faire à couvert.

**Boudins de volaille à l'Ecossaise.** — Farce de volaille à la panade et au beurre. — Mouler les boudins en forme d'ovales pointus ; les fourrer d'un salpicon de langue écarlate, lié à la sauce Demi-glace réduite.