

## FOIES DE VOLAILLE

L'apprêt des foies de volailles pouvant être assimilé à celui des rognons de mouton, nous indiquerons simplement les formules suivantes, qui leur sont applicables, en renvoyant à l'article « Rognons ».

EN BROCHETTES — SAUTÉS CHASSEUR — SAUTÉS AUX FINES HERBES — AU GRATIN — EN COQUILLES — EN PILAW, etc.

**Foies de volaille et Rognons sautés au vin rouge.** — Suivre la formule indiquée pour les « Rognons sautés au Madère » en mettant moitié foie de volaille et moitié rognons, et en remplaçant le Madère par d'excellent vin rouge.

## FRICASSÉE DE POULET

Le traitement de la Fricassée de poulet est exactement le même que celui de la Fricassée de veau, en tenant compte de la nature de l'élément pour le temps de cuisson. Ainsi qu'il est dit, ce qui différencie nettement la Fricassée de la Blanquette, c'est que l'élément en traitement est cuit directement dans la sauce.

Pour cet apprêt, les cuisses de poulet sont *toujours* partagées en deux morceaux.

**Fricassée de Poulet à l'Ancienne.** — Préparer la fricassée comme à l'ordinaire. — Environ 10 minutes avant de servir, la garnir de : 15 petits oignons cuits au Consommé blanc ; 15 petits champignons cannelés, cuits, bien blancs.

Au dernier moment, lier la sauce avec 2 jaunes d'œuf, 4 cuillerées de crème et 30 grammes de beurre ; compléter avec une pincée de persil et de ciboulette hachés.

Dresser en timbale et entourer de petits fleurons en feuilletage, cuits à blanc.

**Fricassée de Poulet aux Ecrevisses.** — Dix minutes avant de servir, ajouter à la fricassée : 15 petits champignons ; 18 queues d'écrevisses cuites comme pour bisque et décortiquées.

Mettre la fricassée au point, au moment, avec : 50 grammes de Beurre d'écrevisse tiré des carcasses ; la cuisson des écrevisses passée à la mousseline.

**Fricassée de Poulet Demidoff.** — Traiter la fricassée comme de coutume. A mi-cuisson, lui ajouter, toutes proportions gardées, la garniture de légumes indiquée à la « Poularde Demidoff ».

Lorsque la Fricassée est dressée en timbale, semer dessus les truffes, taillées en croissants.

**Fricassée de Poulet Printanière.** — Lorsque la fricassée est à moitié cuite, lui ajouter : 20 carottes levées à la cuiller ovale ou tournées en forme de toutes petites olives et autant de navets préparés de même, les unes et les autres cuits au Consommé blanc ; 12 petits oignons nouveaux aux deux tiers cuits au Consommé blanc.

Au dernier moment, compléter la garniture avec 2 cuillerées de petits pois, et autant de haricots verts coupés en losanges, et cuits à l'anglaise.