

PRÉPARATIONS FROIDES DE LA VOLAILLE

PRÉPARATIONS DIVERSES

Ailerons de Poulet Carmélite. — Lever les suprêmes d'un poulet Reine poché et refroidi, en laissant adhérer l'os du moignon dont on détache les chairs. Retirer la peau et napper les suprêmes de gelée.

Garnir de Mousse d'écrevisse, seulement à moitié, une timbale assez large pour contenir les deux suprêmes ; dresser ceux-ci sur la Mousse, en les opposant ; ranger au milieu une ligne de queues d'écrevisses cuites comme pour bisque, décortiquées et parées.

Recouvrir le tout d'une succulente gelée de volaille mi-prise ; tenir pendant 2 heures au rafraîchissoir avant de servir.

Ailerons de Poulet Lady Wilmer. — Pocher 3 poulets de grains bien en chair, en tenant les suprêmes juste cuits. Laisser refroidir ; lever les suprêmes comme ci-dessus ; les parer et les napper de gelée.

Avec la chair de 3 des cuisses, préparer une Mousse ; la mouler dans un moule à dôme. Lorsque cette Mousse est prise, la démouler sur le plat de service ; dresser les ailerons autour, la pointe en haut, en les fixant sur la Mousse avec un peu de gelée mi-prise.

Masquer la Mousse, sur le dessus et dans les intervalles, entre les pointes des suprêmes, de truffe et de langue hachées, en les alternant. Sur le milieu de la Mousse, placer une belle truffe glacée, en la fixant avec un petit hâtelet.

Aspic de volaille à l'Italienne. — Chemiser de gelée blanche un moule à bordure uni ; le décorer de larges lames de truffe. Chemiser à nouveau ; remplir le moule de blanc de volaille, langue écarlate et truffes, détaillés en grosse julienne et disposés par couches distinctes, en les arrosant de gelée fonduة froide. — Finir de remplir le moule avec de la gelée.

Démouler au moment sur un plat bien froid et disposer au milieu une salade italienne moulée.

— Servir à part une sauce Rémoulade.

Aspic de volaille Gauloise. — Chemiser de gelée un moule historié et le décorer de lames de truffe cannelées.

Le remplir, par couches successives alternées de couches de gelée : de fines escalopes de blanc de volaille ; de crêtes chaud-froitées à brun ; de rognons de coq chaud-froités à blanc ; de tranches de langue écarlate taillées en ovales réguliers.

Démouler au moment et entourer de croûtons de gelée.

Chaud-froid de volaille. — Pocher la pouarde ; la laisser refroidir dans son fonds ; puis, la découper en morceaux réguliers dont on enlèvera