

**Poussins à la Tartare.** — Les fendre par le dos; les assaisonner; arroser de beurre fondu, saupoudrer de chapelure et les griller très doucement. — Servir à part une sauce Tartare.

**Tourte de poussins à la Paysanne.** — Préparer : 10 demi-poussins raidis au beurre; 500 grammes de chair à saucisses fine additionnée de 250 grammes de Duxelles sèche; 300 grammes de champignons émincés et sautés au beurre; une abaisse en pâte à foncer, ayant 25 centimètres de diamètre.

Étaler la moitié de la farce sur l'abaisse, en laissant un bord pour la soudure; ranger les demi-poussins sur cette farce; semer les champignons sautés sur ceux-ci; étaler sur le tout une seconde couche de farce; couvrir d'une barde de lard très mince et rapporter une seconde abaisse un peu plus grande que la précédente, dont les bords seront légèrement mouillés. Souder les deux abaisses; plier les bords en bourrelet; dorer, rayer, ménager une ouverture sur le dessus pour l'échappement de la vapeur et cuire au four de chaleur moyenne pendant 40 minutes environ.

En sortant la tourte du four, verser dedans, par l'ouverture ménagée, quelques cuillerées de sauce Demi-glace.

**Poussins Valentinois.** — Désosser complètement 2 poussins bien frais; les aplatis légèrement, saler et masquer les chairs intérieures d'une légère couche de farce mousseline. Sur un des poussins, ranger 6 lames de truffe; couvrir avec de minces lames de Parfait de foie gras et sur celles-ci, disposer quelques lames de truffe. — Recouvrir le tout avec le second poussin; coudre les bords, passer le bloc dans la farine et faire cuire doucement au beurre.

Dresser et retirer le fil d'attache; déglacer la casserole avec vin blanc et jus de veau; ajouter quelques cuillerées de glace de viande et verser sur les Poussins.

Servir à part une timbale de pointes d'asperges au beurre.

**Poussins à la Viennoise.** — Partager les poussins chacun en quatre parties. Les assaisonner; passer les morceaux dans la farine; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié ou au saindoux. On peut aussi les traiter à grande friture chaude quelques minutes avant de servir.

Dresser sur serviette; entourer de persil frit et de quartiers de citron.

## Préparations diverses de la volaille.

### ABATIS

Les mêmes formules sont applicables à tous les abatis de volaille : seulement, les gros abatis, comme ceux de dinde, doivent naturellement être détaillés en plus de morceaux que ceux de poulet ou de canard.

**Abatis à la Bourguignonne.** — Passer au beurre 250 grammes de lard de poitrine, coupé en dés, blanchi et bien égoutté; faire revenir à la