

Poularde Vert-Pré. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Suprême mise au point avec 100 grammes de Beurre printanier, par litre de sauce ; l'entourer d'une garniture composée de : bouquets de petits pois, de haricots verts et de pointes d'asperges, liés au Beurre.

Poularde à la Vichy. — Pocher la poularde.

La dresser et la napper de 2 décilitres de sauce Suprême, additionnée de 100 grammes de rouge de carotte étuvé au beurre, passé à l'étamine et d'un demi-décilitre de crème.

L'entourer de croûtes de tartelettes garnies de carottes à la Vichy. (Voir *Légumes*.)

Poularde Victoria. — Farcir la poularde de truffes et de foie gras, comme la « Poularde Souwaroff » ; la poêler aux trois quarts.

La mettre ensuite dans une terrine avec 400 grammes de pommes de terre coupées en gros dés et sautées au beurre ; compléter la cuisson au four.

— Servir telle quelle.

Poularde à la Vierge. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper d'une sauce Béchamel à la crème et à l'essence de volaille ; l'entourer d'escalopes de ris de veau poché et d'escalopes de cervelles, séparées par de belles crêtes de coq très blanches.

Poularde Villars. — Pocher la poularde.

La dresser ; la napper de sauce Parisienne à l'essence de champignons ; l'entourer de bouquets de : ris d'agneau ; rognons de coq ; champignons ; séparés par une tranche de langue à l'écarlate taillée en crête.

Poularde Washington. — Farcir la poularde avec 300 grammes de maïs vert préparé à la Grecque et la braiser.

La glacer au dernier moment ; dresser et servir à part :

1° Une timbale de maïs à la crème ; 2° le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

Poulardes diverses. — Une excellente préparation des volailles est celle qui consiste à les farcir de riz (ce qui est facultatif), puis à les pocher dans un excellent fonds blanc, très court, avec lequel, après la cuisson de la poularde, on prépare une sauce Suprême.

Ces poulardes s'accompagnent, soit de concombres, de céleri, de carottes nouvelles, de cardons, de fonds d'artichauts, etc., étuvés au beurre, à blanc, additionnés de truffes en lames et saucés de la même sauce que la volaille.

Il y a là une douzaine de formules excellentes qu'il nous suffit d'indiquer, laissant aux ouvriers le soin de leur appliquer telle dénomination que les circonstances pourraient leur inspirer.

Poularde ou Chapon aux Perles du Périgord. — Bourrer la volaille de belles truffes ; l'envelopper de tranches de noix de veau, coupées excessivement minces et la braiser à la fine Champagne.

Dresser et servir en même temps : 1° le fonds de braisage ; 2° une timbale de cardons au jus.