

repliées ; frottées sur l'estomac et les cuisses avec du citron pour les conserver blanches et bardées ensuite.

Si les volailles doivent être cloutées ou piquées, on trempe l'estomac et les cuisses dans du fonds blanc bouillant, ce qui a pour but de raffermir les chairs et de faciliter l'opération du cloutage ou du piquage.

Les éléments du cloutage sont, selon les circonstances, langue écarlate, jambon ou truffe ; ceux du piquage sont le rouge de carotte, champignons et truffe. — Elles sont bardées après cette opération.

La cuisson des pièces pochées se fait dans un fonds bien blanc ; on constate leur à-point de cuisson en les piquant sur la partie la plus épaisse de la cuisse. Si le jus qui perle à l'orifice de la piqure est blanc ou à peine rosé, la volaille est prête.

Les pièces *poêlées* sont bridées comme il est dit ci-dessus ; bardées pour que les filets soient protégés pendant la première partie de la cuisson ; puis cuites au beurre, à couvert, sur un fonds de poêlage, dans une casserole épaisse du fond et haute de bords.

Lorsque la pièce est presque cuite, on la mouille très peu, soit de fonds de volaille riche, soit de cuisson de truffe ou de champignons, soit de Madère, Vin blanc ou rouge, etc.

Ce mouillement sert à arroser la pièce et est renouvelé en partie s'il réduit trop vivement.

Il est ensuite dégraissé et ajouté à la sauce d'accompagnement de la pièce.

Les pièces *braisées* ne sont pas citronnées ; mais on les barde. La barde ne doit couvrir que la poitrine et être assez épaisse, parce qu'elle sert à protéger l'estomac qui, sans cette précaution, serait desséché quand les cuisses arrivent à la fin de leur cuisson, celles-ci étant bien plus longues à cuire.

Ces pièces se traitent selon la méthode ordinaire des Braisages.

NOTA. — Quel que soit le mode de traitement des Poulardes et Chapons, la clavicle ou « fourchette » de la volaille doit toujours être retirée pour la facilité du découpage.

### *Riz et Orge perlé pour Volailles farcies.*

La préparation de ces éléments a été indiquée dans la « Série des préparations chaudes pour Garnitures ». (Voir *Chapitre des Garnitures*). Il n'y a qu'à ajouter, en dernier lieu, la garniture, ou les éléments de la garniture, indiqués par la dénomination qui règle la marche de l'apprêt.

Nous rappelons qu'on ne doit pas trop emplir la volaille, en prévision du gonflement du riz. Nous ne donnerons donc pas d'autres explications à ce sujet, lorsque son emploi sera indiqué dans les formules concernant les Poulardes.

### *Manière de servir rapidement, et chaudement, les Relevés de volaille.*

Nous croyons devoir appeler l'attention sur ce point très important du service :

Nous avons remarqué depuis longtemps que, rarement, le service des grosses pièces de volaille était fait convenablement ; soit parce qu'il exige, pour le découpage de la volaille et la disposition des morceaux et des garnitures sur l'assiette des convives, une dextérité et une adresse