

Pocher ; éponger ; paner à l'anglaise ; colorer les boudins au beurre clarifié et les dresser en turban, en les alternant de tranches de langue de mêmes forme et dimensions.

— Servir à part une sauce Ecossaise additionnée de Mirepoix.

**Boudins de volaille Richelieu.** — Farce de volaille à la panade et à la crème. — Mouler les boudins en caisses ; les fourrer d'un salpicon de blanc de volaille, truffes et champignons, lié à la sauce Parisienne serrée.

Pocher ; éponger ; paner à l'anglaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban, sur serviette, avec bouquet de persil frit au milieu.

— Servir à part une sauce Périgueux.

**Boudins de volaille Soubise.** — Farce de volaille à la panade et à la crème. — Mouler les boudins en caisses en les fourrant de purée Soubise serrée, additionnée de truffe hachée.

Les traiter, et les dresser ensuite comme les « Boudins à la Richelieu ».

— Servir à part une Soubise claire légèrement beurrée.

**Mignonnettes de Poulet.** — Prendre le nombre voulu de filets mignons ; les contiser avec langue et truffe. Les ranger ensuite sur un plat beurré en les formant en anneaux.

Parer et denteler les bords d'autant de fonds d'artichauts cuits qu'il y a de filets mignons et les chauffer au beurre. Garnir ces fonds de purée de volaille très blanche, tenue un peu ferme et dressée en dôme.

Pocher les filets mignons avec beurre et cuisson de champignons. — En placer un sur chaque fond d'artichaut ; ceux-ci étant rangés en couronne sur le plat de service.

— Servir à part une sauce Suprême.

**Pascaline de Poulet.** — Prendre moitié Pâte à chou au lait, finie au Parmesan comme pour appareil Gnoki, et moitié farce Mousseline de volaille.

Mélanger intimement les deux éléments. Ensuite, coucher l'appareil en forme de meringue et pocher les Pascalines. Après pochage, les disposer sur un plat beurré ; les recouvrir de truffes émincées et napper le tout de saucé Béchamel ; saupoudrer la surface de Parmesan râpé, arroser de beurre fondu et glacer à four vif ou à la Salamandre.

**Nonnettes de Poulet Agnès Sorel.** — Trousser 12 ortolans pour Entrée et les faire raidir au beurre un instant.

Lever les filets de 12 poulets de grains ; les dénervier ; aplatir légèrement ces filets et les réunir deux par deux, en mettant les bords de l'un sur l'autre : Cela, pour obtenir une plus large surface.

Au milieu de chacune de ces sortes d'abaisses de chair de poulet, mettre un ortolan ; l'envelopper dans l'abaisse et entourer celle-ci de quelques tours de fil pour la maintenir en forme de paupiette.

Ranger ces paupiettes dans un plat à sauter à bords bas et, 5 minutes avant de servir, les arroser de 125 grammes de beurre très chaud. Saler légèrement et cuire à four vif.

Après avoir retiré le fil, dresser les Nonnettes, chacune dans un croûton en pain de mie de forme carrée, légèrement creusé, frit au beurre et farci intérieurement de purée de foie gras.

Napper sobrement de glace de volaille légère, montée au beurre ; ajouter une goutte de jus de citron sur chaque Nonnette.