

**Poularde Sainte-Alliance.** — Chauffer au beurre une dizaine de belles truffes assaisonnées de sel et de poivre; les arroser d'un verre d'excellent Madère; les laisser refroidir ainsi, dans un ustensile hermétiquement couvert.

Introduire ces truffes dans une belle poularde; poêler celle-ci en temps voulu pour qu'elle soit prête juste au moment où elle doit être servie.

Lorsqu'elle est prête, cuire rapidement autant d'ortolans et sauter au beurre autant de tranches de foie gras, qu'il y a de convives. Les envoyer à la table, en même temps que la poularde, ainsi que le fonds de poêlage de celle-ci, passé dans une saucière.

Le Maître d'hôtel, entouré de trois aides et muni d'un réchaud brûlant placé sur la table de service, doit attendre la pièce, dont il lève rapidement les suprêmes qu'il détaillle en escalopes.

Il place chaque escalope sur une tranche de foie gras, que le premier aide a déjà placée sur une assiette chaude, avec une des truffes mises dans la poularde.

Le second aide, à qui l'assiette est passée aussitôt, ajoute un ortolan et un peu de jus.

Le troisième aide place immédiatement les assiettes garnies devant les convives.

La Poularde se trouve ainsi servie très rapidement et dans des conditions qui en font un mets de haute valeur gastronomique.

**NOTA.** — La dénomination de « Sainte-Alliance », adoptée pour désigner cette poularde, et dont Brillat-Savarin s'est servi dans sa *Physiologie du goût* pour désigner un toast fameux, nous a semblé être celle qui convenait le mieux pour désigner une préparation où se trouvent réunis ces admirables joyaux de la cuisine que sont : le suprême d'une belle poularde, le foie gras, l'ortolan et la truffe.

**Poularde Santa-Lucia.** — Bourrer la poularde de truffes préparées comme pour la « Poularde Sainte-Alliance »; la braiser au Marsala.

La dresser sur un tampon bas et l'entourer de tartelettes de « Guokis à la Romaine » alternées d'escalopes de foie gras sautées au beurre.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée et beurrée.

**Poularde à la Sicilienne.** — Pocher la poularde.

lever les suprêmes, en laissant les moignons d'ailes adhérer à la carcasse; supprimer les os de l'estomac. Remplir le vide de macaroni, lié avec un fonds corsé de bœuf braisé à la Napolitaine, additionné de truffes et foie gras coupés en dés, de crêtes et rognons de coq.

Envelopper la pièce avec un morceau de crépine, en lui redonnant sa forme naturelle; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; mettre au four pour cuire et colorer la crépine.

La dresser ensuite sur un tampon bas, en pain ou en riz; napper de glace de viande beurrée; l'entourer de croûtes de tartelettes, chacune garnie de : une escalope de suprême, une lame de foie gras sautée au beurre sur l'escalope et une lame de truffe sur le foie gras.

— Servir à part une saucière de sauce Demi-glace tomatée et beurrée.

**Poularde Soufflée.** — Pocher la poularde.

Lever les suprêmes; les détailler en minces escalopes; supprimer les os de l'estomac en les coupant avec de gros ciseaux et remplir l'intérieur de la carcasse avec : 500 grammes de farce Mousseline additionnée de 150 grammes de purée de foie gras, disposée par couches, alternées d'escalopes de suprêmes et de lames de truffe.