

la peau. — Tremper ces morceaux dans une sauce Chaud-froid apprêtée, autant que possible, avec le fonds de la poularde; les ranger sur une plaque. Décorer chaque morceau d'une belle lame de truffe; lustrer à la gelée et laisser prendre. Parer le tour des morceaux au moment de dresser.

### *Observation.*

Autrefois, le Chaud-froid de volaille se dressait sur un tampon en pain ou en riz, placé au milieu d'une bordure de gelée, en intercalant entre les morceaux des crêtes et des champignons, également chaud-froités, ou enveloppés de gelée.

On le dressait aussi sur des coupes coulées en stéarine; mais, à ces méthodes de l'ancienne cuisine, on préfère de plus en plus le dressage créé en 1894 au Savoy-Hôtel de Londres, et qui est le suivant :

Faire prendre une couche de fine gelée dans le fond d'un plat creux carré; ranger, sur cette couche de gelée, les morceaux chaud-froités et décorés; les recouvrir entièrement de même gelée et laisser prendre.

Pour servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive taillée; ou l'entourer de glace pilée.

Ce procédé permet d'employer moins d'éléments gélatineux dans la préparation de la gelée; elle se trouve ainsi plus fine et plus moelleuse.

**Chaud-froid de volaille à l'Écossaise.** — Lever les suprêmes d'une volaille pochée et refroidie; les diviser chacun en 4 ou 5 escalopes.

Garnir ces escalopes en dôme, avec un salpicon tiré des parures et des chairs restées après la carcasse, additionné d'autant de langue écarlate, de truffe, et lié avec de la gelée de volaille réduite.

Chaud-froiter les escalopes à blanc; les saupoudrer aussitôt de : langue bien rouge, truffe, cornichons, blanc d'œuf cuit dur, hachés et mélangés; lustrer à la gelée et laisser prendre.

Les ranger ensuite dans un plat creux carré, en argent, en les alternant de tranches de langue écarlate taillées en ovales; garnir le milieu d'une salade de haricots verts, coupés en losanges et liée à la gelée.

**Chaud-froid de volaille Gounod.** — Lever les suprêmes d'une volaille pochée; les laisser refroidir et les détailler ensuite en minces rectangles.

Avec les chairs des cuisses et les parures, préparer une Mousse; l'étaler dans une plaque en lui donnant le double d'épaisseur des rectangles de suprêmes et la mettre à raffermir au rafraîchissoir.

Détailler ensuite cette Mousse en rectangles de mêmes dimensions que celles des suprêmes; les rassembler en les collant avec un peu de gelée; les chaud-froiter à blanc et décorer chaque rectangle d'une portée de notes imitées en truffe.

Dresser dans un plat creux carré, en argent; couvrir de gelée fondante, limpide, et laisser prendre.

Au moment de servir, incruster le plat sur un bloc de glace vive, taillée.

**Chaud-froid de volaille Rossini.** — Préparer les morceaux comme pour le Chaud-froid ordinaire; les enrober de sauce Chaud-froid blanche, additionnée d'un quart de purée de foie gras très fine.

Décorer chaque morceau d'une lyre en truffe, taillée à l'emporte-pièce;