

## POULARDES ET POULETS FROIDS

---

**Poularde Carmélite.** — Lever les suprêmes d'une poularde pochée et refroidie ; en retirer la peau, les escaloper, les chaufroiter à blanc et les décorer avec des détails de truffe.

Parer la carcasse ; la chaufroiter extérieurement ; la garnir de fine Mousse d'écrevisse, froide, en quantité assez grande pour simuler la poularde. Faire rassermir cette Mousse dans un rafraichissoir ; puis, dresser les escalopes dessus, en deux rangs corrects. Entre ces deux rangs d'escalopes, disposer une ligne de queues d'écrevisses décortiquées et parées.

Napper le tout de gelée ; dresser dans un plat creux ; incrustier celui-ci dans un bloc de glace vive et verser dans le plat de la gelée fondu, très fine, jusqu'à mi-hauteur de la poularde.

**Poularde au Champagne.** — Farcir une poularde deux jours à l'avance avec un foie gras entier clouté de truffes et raidi au beurre pendant 20 minutes.

La poêler au Champagne ; puis la mettre dans une terrine, avec son fonds de poêlage suffisamment additionné de bonne gelée de volaille. Laisser refroidir.

Le lendemain, retirer avec une cuiller la graisse figée sur la gelée ; ensuite, passer rapidement, à deux ou trois reprises, de l'eau bouillante sur celle-ci, pour enlever les derniers vestiges de graisse.

— Servir cette poularde très froide et dans la terrine.

**Poularde Dampierre.** — Désosser entièrement l'estomac de la poularde ; la farcir de farce de volaille fine ; la brider en Entrée et la pocher dans un fonds de volaille.

Lorsqu'elle est bien froide, la parer et la napper de sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un peu de lait d'amandes. Lustrer à la gelée, sans décorer ; dresser la poularde sur un tampon bas, posé sur un plat long.

L'entourer de 6 petites Mousses de langue écarlate et de 6 Mousses de foie gras, moulées dans des moules à darioles hauts de bords, en alternant ces mousses.

Border le plat de croûtons de gelée taillés correctement.

**Poularde à l'Écarlate.** — La préparer tout comme la « Poularde Dampierre », en additionnant la farce d'un fin salpicon de langue bien rouge.

Après refroidissement, la napper de sauce Chaud-froid blanche ; la décorer avec détails de langue et truffe et lustrer à la gelée.

Dresser ; entourer la poularde d'un turban de demi-langues de veau à l'écarlate et croûtonner à la gelée.

**Poularde Lambertye.** — Pocher la poularde ; la laisser bien refroidir et lever les Suprêmes.