

**Poularde pochée à l'Anglaise.** — On confond parfois cette formule avec celle de la « Poularde printanière », ce qui est une erreur absolue.

La véritable formule est celle-ci :

Pocher la poularde dans un fonds très blanc ; la dresser et la napper de sauce Béchamel à l'essence de volaille.

L'entourer de : tranches de langue à l'écarlate chevalées, disposées sur les côtés ; bouquets de carottes et navets tournés en boules ; petits pois et céleris, cuits à l'eau ou à la vapeur, disposés sur les bouts du plat.

**Poularde bouillie à l'Anglaise.** — Marquer la poularde en cuisson à l'eau, avec la garniture aromatique ordinaire et 500 grammes de lard de poitrine blanchi.

La dresser et l'entourer avec le lard détaillé en rectangles.

— Servir à part : 1° une sauce Persil à l'anglaise ; 2° une saucière de cuisson de la poularde.

**Poularde d'Aumale.** — Clouter la pièce avec des truffes ; la garnir de 250 grammes de farce mousseline, additionnée de 100 grammes de truffes, et la braiser.

La dresser et l'entourer de cœurs de céleris braisés. La napper de sauce Demi-glace additionnée de rondelles de moelle pochée et du fonds de braisage.

— Servir à part le reste de la sauce.

**Poularde à l'Aurore.** — Farcir la poularde avec 250 grammes de godiveau à la crème tenu ferme, additionné de 3 cuillerées de purée de tomate bien rouge et très réduite. — La pocher.

La dresser et la napper de sauce Aurore.

La farce de l'intérieur, détaillée en dés au moment du découpage de la pièce, constitue la garniture.

**Poularde Banquière.** — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de foie gras en dés.

La poêler et déglacer à l'essence de truffe.

Dresser et entourer la pièce d'une garniture Banquière. ( Voir *Garnitures.* )

— Servir à part le fonds de poêlage, additionné de même quantité de glace de volaille et monté avec 100 grammes de beurre.

**Poularde Boïeldieu.** — Farcir la poularde avec 250 grammes de farce Mousseline de volaille et 150 grammes de purée de foie gras. La clouter aux truffes et la poêler.

Dresser ; disposer en bouquet, devant la poularde, 10 boules de truffe levées à la cuiller de la grosseur d'une noisette. Le complément de garniture est fourni par la farce de l'intérieur, détaillée en gros dés au moment du découpage de la pièce.

Déglacer la casserole avec un verre de Sauternes ; réduire ; ajouter un peu de fonds de volaille riche ; passer et lier légèrement à l'arrow-root.

— Servir ce fonds à part.

**Poularde Bouquetière.** — N'est autre que la *Poularde Renaissance*. ( Voir cette formule à sa place alphabétique. )

**Poularde Cardinalisée.** — Préparer la « Poularde soufflée », selon la formule indiquée pour cette préparation. ( Voir plus loin. )