

## FRITOT OU MARINADE DE VOLAILLE

Mariner de fines escalopes de volaille avec : filet d'huile, jus de citron, fines herbes hachées.

Au moment de servir, tremper les escalopes dans une pâte à frire légère ; les traiter à friture bien chaude et les dresser sur serviette avec une bordure de persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

NOTA. — 1° La chair de volaille bouillie convient mieux, pour cet apprêt, que celle de la volaille rôtie, parce que cette chair, étant plus poreuse, prend mieux la marinade.

2° Les deux apprêts, Fritot et Marinade, que l'on confond aujourd'hui, se différenciaient autrefois en ce sens, que le Fritot avait pour élément de la volaille cuite, tandis que la Marinade se faisait avec de la volaille crue.

## MAZAGRAN DE VOLAILLE

L'apprêt du Mazagran est invariable ; il n'y a que l'élément principal de la garniture qui change. (Voir *Mazagran de cervelles*, Série *Bœuf*.)

## MOUSSE ET MOUSSELINES DE VOLAILLE

Ces deux genres de préparations ont pour base la farce Mousseline ; ce qui les différencie, c'est que la *Mousse* se fait généralement pour un service, tandis que les *Mousselines* se font en forme de grosses quenelles et à raison de une ou deux par personne.

Les explications données à ce sujet à différents endroits de cet ouvrage, peuvent nous dispenser de nous y étendre plus longuement ici.

**Mousselines de volaille Alexandra.** — Mouler et pocher les Mousselines. — Les égoutter ; les dresser en couronne sur un plat rond ; placer sur chacune une fine escalope de blanc de volaille et une lame de truffe sur l'escalope ; les napper de sauce Mornay et glacer vivement. — En sortant le plat du four, disposer au milieu des Mousselines un bouquet de pointes d'asperges, ou de petits pois fins liés au beurre.

**Mousselines de volaille à la Florentine.** — Procéder comme il est indiqué pour les « Sylphides » dont la formule est ci-dessous, en observant simplement que le fond des barquettes doit être garni d'épinards en feuilles étuvés au beurre au lieu d'être masqué de sauce Mornay.

**Mousselines de volaille à l'Indienne.** — Mouler ; pocher ; égoutter et dresser les Mousselines en couronne sur un plat rond. Les napper de sauce Indienne et servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

**Mousselines de volaille au Paprika.** — Les Mousselines étant dressées, placer sur chacune une fine escalope de blanc de volaille ; les napper de sauce Suprême au Paprika et les entourer de toutes petites timbales de riz Pilaw, fourrées de fondue de tomate.

**Mousselines de volaille Patti.** — Pocher et dresser les Mousselines ; les napper de sauce Suprême finie au Beurre d'écrevisse : disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre et placer sur celui-ci quelques belles lames de truffe nappées de glace de viande.