

Poularde rôtie à l'Anglaise. — Rôtir la poularde comme ci-dessus.

La dresser; l'entourer de saucisses ou de tranches de Bacon grillées et l'accompagner de Bread-Sauce.

Poularde truffée. — Procéder comme il est indiqué pour le « Dindonneau ».

Proportions des éléments : 500 grammes de panne de porc fraîche passée au tamis et 500 grammes de truffes.

La barder et la cuire au four de chaleur moyenne, ou à la broche avec feu modéré.

Temps moyen de cuisson : une heure et demie au four et une heure trois quarts à la broche.

Poulet Reine. — *Temps de cuisson :* 35 minutes au four et 40 minutes à la broche.

Poulet de Grains. — *Temps de cuisson :* 25 à 30 minutes au four et 35 à 40 minutes à la broche.

Poussin. — *Temps de cuisson en cocotte ou sur plat :* 12 à 15 minutes.

Dindonneau Rôti. — Procéder comme pour la Poularde.

NOTA. — Avant de brider le Dindonneau, il est indispensable de procéder à l'extraction des nerfs de la cuisse, ce qui se fait par deux incisions pratiquées sur la partie interne, au-dessous et au-dessus de l'articulation qui joint la patte à la cuisse. Ces nerfs sont saisis un par un, enroulés autour d'une aiguille à brider et, en tournant doucement celle-ci, les ligaments se détachent des muscles et peuvent être facilement retirés.

Dindonneau rôti à l'Anglaise. — Garnir la pièce de Farce à la sauge; la rôtir doucement; la dresser et l'entourer de saucisses ou de tranches de Bacon, grillées.

Dindonneau truffé. — *Proportions des éléments :* un kilo de panne très fraîche; 250 grammes de foie gras cru; 800 grammes de truffes; sel, poivre et muscade.

1° Couper en dés panne et foie gras; piler finement; ajouter les épluchures de truffes; ramollir à chaleur douce et passer au tamis.

2° Faire fondre 500 grammes de cette graisse; lui ajouter les truffes, pelées, coupées en quartiers, assaisonnées de sel et de poivre et une feuille de laurier. Laisser pocher pendant 10 minutes; refroidir à couvert et mélanger ensuite le tout au reste de la panne truffée.

3° Vider le dindonneau par le côté; laisser la peau du cou très longue; désosser l'estomac; introduire à l'intérieur la composition de panne, foie gras et truffes; glisser sous la peau de l'estomac une douzaine de belles lames de truffes réservées; laisser reposer au frais pendant 24 à 48 heures, selon la température du moment.

Brider et barder la pièce; l'envelopper ensuite de papier beurré; la rôtir à la broche devant un feu concentré et entretenu au même point pendant toute la durée de la cuisson.

Si la pièce est traitée par le four, la rôtir en braisière ouverte.

Temps moyen de cuisson : 35 minutes au kilo par la broche et 28 minutes par le four.

Accompagnement : Le jus de la pièce bien dégraissé et, facultativement, une sauce Périgueux claire.