

La dresser et l'entourer de : Petites bouchées aux queues d'écrevisses, alternées de petits croûtons en pain frit, sur lesquels on place une escalope de suprême, avec une belle lame de truffe sur chaque escalope.

— Servir à part une sauce Suprême finie au Beurre d'écrevisse.

Poularde aux Céleris. — Poêler la poularde, en l'arroasant, vers la fin de sa cuisson, avec un peu de fonds de veau corsé. — Préparer en même temps une garniture de céleris braisés.

Dresser ; entourer la pièce avec les céleris ; napper pièce et garniture avec le fonds de poêlage.

Poularde aux Champignons à brun. — Poêler la poularde ; déglaçer avec de l'essence de champignons et ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glacée.

Dresser et entourer la pièce de 20 belles têtes de champignons cannelés, cuits. — Servir à part la sauce légèrement beurrée.

Poularde aux Champignons à blanc. — Pocher la poularde.

Dresser ; napper la pièce de sauce Parisienne à l'essence de champignons ; l'entourer de 20 têtes de champignons cannelés, cuits et très blancs.

Poularde Châtelaine. — Poêler la poularde sans la laisser trop colorer.

La dresser ; l'entourer de petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis de purée Soubise un peu serrée, alternés de bouquets de marrons cuits au Consommé. — Saucer le fond du plat avec quelques cuillerées du jus de poêlage, lié à l'arrow-root. — Servir le reste à part en saucière.

Poularde à la Chevalière. — Lever les suprêmes et détacher les filets mignons. Piquer les suprêmes de deux rangs de truffe et de deux rangs de langue à l'écarlate alternés ; contiser les filets mignons et les former en anneaux. — Ranger les suprêmes dans un sautoir juste de grandeur, et les filets mignons dans un petit plat à œufs, l'un et l'autre beurrés ; les couvrir.

Détacher les cuisses de la poularde et supprimer l'os de cuisse à la jointure du pilon ; — les piquer d'une rosace de fins lardons.

Ces cuisses doivent être braisées et glacées en temps voulu pour qu'elles soient prêtes juste au moment du dressage. Dix minutes avant de servir, pocher également les suprêmes et, au dernier moment, les filets mignons, avec un peu de cuisson de champignons.

Pour dresser : Coller sur le milieu du plat de service un croûton frit ayant 12 centimètres de haut sur 3 centimètres de côté. Autour de ce croûton, disposer les deux cuisses debout, face à face ; les deux suprêmes de même, en les opposant aux cuisses ; et en les plaçant chacun sur une quenelle décorée pour les exhausser légèrement. Placer les filets mignons au-dessus des cuisses ; garnir les intervalles qui existent entre les cuisses et les suprêmes, avec des bouquets de crêtes, rognons de coq et petits champignons bien blancs.

Piquer sur le croûton un hâtelet composé d'une truffe glacée, d'une crête frisée et d'un gros champignon cannelé.

Servir à part une sauce Suprême.

Nota. — Le dressage de la « Poularde à la Chevalière » se fait généralement avec bordure en pâte à nouilles, ou en pâte blanche anglaise ; ou bien dans une bordure en argent ciselé.