

**Pilaw de volaille à l'Orientale.** — Préparer le poulet comme ci-dessus dans la première partie de l'opération. Le condimenter d'une pointe de gingembre en poudre ; ajouter à la sauce 2 piments verts grillés, dépouillés et émincés.

Dresser en timbale et accompagner de riz Pilaw.

**Pilaw de volaille Parisienne.** — Découper le poulet comme pour fricassée ; l'assaisonner ; le faire revenir au beurre et lui ajouter : 100 grammes de riz passé au beurre avec un oignon haché ; une petite feuille de laurier ; 2 moyennes tomates pelées et concassées. Mouiller au Consommé blanc et un peu plus qu'à couvert ; cuire à four bien chaud pendant 25 minutes. Au bout de ce temps, poulet et riz sont cuits et le riz doit se trouver complètement à sec.

Arroser alors avec un décilitre de fonds de veau ; mélanger ce fonds au pilaw, à la fourchette, et avec précaution. Dresser en timbale.

— Servir à part une saucière de sauce Tomate.

**Pilaw de volaille à la Turque.** — Procéder comme pour le « Pilaw à la parisienne », en condimentant d'une pointe de cayenne et d'une pointe de safran.

**Pilaw avec volaille cuite.** — Détailler les chairs de volaille en petites escalopes et les chauffer au beurre.

Garnir le fond et les parois d'une timbale beurrée, d'une couche assez épaisse de riz Pilaw tomatoé. Disposer au milieu les escalopes de volaille ; recouvrir de riz et passer la timbale au four pendant quelques minutes.

Démouler sur le plat de service et entourer d'un cordon de sauce Tomate.

### SOUFFLÉS DE VOLAILLE

Lorsqu'il s'agit de grands services, il est à tous les points de vue préférable d'employer de la chair de volaille crue pour la composition des Soufflés.

Pour les petits services, cette composition peut être faite avec de la chair de volaille cuite.

**Composition de Soufflé avec chair de volaille crue.** — Incorporer à un kilogramme de farce mousseline de volaille, 5 blancs d'œufs montés en neige très ferme. — Dresser en timbales beurrées et cuire à four doux.

**Composition de Soufflé avec chair de volaille cuite.** — Piler finement 500 grammes de blanc de volaille, en l'additionnant de 6 cuillérées de Sauce Béchamel froide ; passer au tamis.

Chauffer la purée obtenue sans la laisser bouillir et lui ajouter : 30 grammes de beurre ; 5 jaunes d'œufs ; 6 blancs montés en neige ferme.

Dresser en timbale beurrée et cuire à four doux.

**Soufflé de volaille à la Périgord.** — Ce soufflé peut être fait avec l'une ou l'autre des deux compositions ci-dessus. — Dresser en timbale beurrée, par couches alternées de lames de truffe et cuire à four doux.

NOTA. — Le temps de cuisson des Soufflés de volaille est relativement long, et il vaut mieux les cuire un peu plus que moins. On peut évaluer de 25 à 30 minutes le temps de pochage, à four doux, d'un Soufflé fait dans une timbale de la contenance d'un litre.