

tâmes de truffes entre les escalopes; mettre la pouarde à l'entrée du four pour pocher la farce, en ayant soin de garantir les suprêmes.

Dresser la pouarde et la napper de sauce Suprême additionnée de : un quart de purée de champignons; 2 cuillerées de fine julienne de truffe et autant de julienne de champignons.

Poularde à la Portugaise. — Farcir la pouarde avec 350 grammes de riz additionné de 150 grammes de fondue de tomate; la poêler.

Dresser; napper la pièce de sauce Portugaise finie avec le fonds de poêlage réduit; l'entourer de 10 demi-tomates, farcies « à la Portugaise ».

Poularde Princesse. — Pocher la pouarde.

La dresser et la napper de sauce Parisienne, mise au point avec 100 grammes de Beurre de pointes d'asperges par litre de sauce.

Entourer la pièce de : Croustades en appareil à pomme Duchesse, garnies de pointes d'asperges liées au beurre, avec une lame de truffe sur chaque croustade, alternées avec des bottillons de pointes d'asperges. — Disposer autour de la garniture une chaîne de petites quenelles rondes, en farce de volaille à la crème.

Poularde Princesse Hélène. — Farcir la pouarde de riz préparé comme il est indiqué à la « Poularde Diva » et la pocher.

La dresser; la napper de sauce Suprême et l'entourer de Subrics d'épinards (voir *Chap. des Légumes*) cuits au dernier moment. Ajouter à cette garniture des truffes blanches taillées en copeaux, à peine chauffées au beurre et dressées dans une coquille en argent qui est placée derrière la volaille.

Poularde Printanière. — Introduire dans la pouarde 100 grammes de Beurre printanier aux herbes; la brider en fermant bien les ouvertures et la poêler à moitié.

La placer ensuite dans une terrine; l'entourer d'une « garniture Printanière »; arroser avec quelques cuillerées de fonds; compléter la cuisson au four et servir telle quelle.

Poularde Régence. — Farcir la pouarde avec 400 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de purée d'écrevisse et la pocher.

Dresser; napper la pièce de sauce Parisienne à l'essence de truffe; l'entourer de la garniture Régence B, disposée en bouquets. (Voir *Chapitre des Garnitures*.)

Poularde à la Reine. — Pocher la pouarde.

La dresser et l'entourer de petites timbales de purée de volaille liée aux jaunes d'œufs, et pochée en moules à dariole beurrés décorés au fond d'une lame de truffe.

— Sauce Suprême à part.

Poularde Reine-Anne. — Poêler la pouarde.

Lorsqu'elle est prête, lever les suprêmes; supprimer les os de l'estomac; remplir la carcasse d'une garniture de macaroni à la crème, additionnée de foie gras et de truffes coupés en dés.

Couvrir le macaroni de sauce Mornay; glacer vivement et dresser la pouarde sur un tampon bas.

— L'entourer de croûtes de tartelettes garnies de crêtes et de rognons de