

**Poularde Marguerite de Savoie.** — Faire rissoler pendant 5 minutes 10 alouettes dans du beurre brûlant.

Leur ajouter une belle truffe blanche, détaillée en copeaux; couvrir la casserole hermétiquement et la retirer du feu.

Introduire ensuite alouettes et truffe, pendant qu'elles sont chaudes encore, dans une belle poularde; braiser celle-ci avec moitié fonds de veau et moitié vin blanc de Savoie.

D'autre part; préparer une Polenta au lait; l'étaler sur une plaque, en couche de 2 centimètres d'épaisseur et laisser refroidir. Détailleur ensuite avec un emporte-pièce rond de 4 centimètres de diamètre.

Quelques instants avant de servir, passer ces ronds de polenta dans de la farine; les colorer au beurre clarifié. Les saupoudrer ensuite de Parmesan râpé et les glacer vivement.

Dresser la poularde sur un tampon très bas, en pain frit; l'entourer avec les ronds de polenta glacés; saucer le fond du plat avec un peu du fonds de braisage, lié à l'arrow-root, et envoyer le reste dans une saucière.

— Servir en même temps un légumier de truffes blanches du Piémont, émincées, sautées au beurre et arrosées de quelques cuillerées de glace de viande fondu.

**Poularde Marie-Louise.** — Farcir la poularde avec 150 grammes de riz pilaw; 300 grammes de champignons crus émincés et sautés au beurre; 100 grammes de lames de truffe : le tout lié avec un décilitre et demi de sauce Soubise, réduite.

Pocher la poularde; la dresser et la napper de sauce Parisienne.

L'entourer de petits fonds d'artichauts garnis de purée de champignons soubisée et de demi-laitues braisées, alternés.

**Poularde Ménagère.** — Pocher la poularde dans un fonds blanc assez gélatineux.

Emincer 6 carottes, 6 pommes de terre nouvelles et 6 oignons nouveaux; cuire ces légumes doucement et à découvert, avec le fonds de la poularde. Lorsque ces légumes sont cuits et que le fonds est suffisamment réduit, placer la poularde dans une terrine en terre; la couvrir avec les légumes préparés et leur cuisson.

Servir dans la terrine.

**Poularde Montbazon.** — Clouter la poularde de truffe et la pocher.

La dresser; la napper de sauce Suprême et l'entourer de : ris d'agneau pochés; quenelles en farce de volaille fine et têtes de champignons, en alternant les trois éléments.

— Servir à part une sauce Suprême.

**Poularde Montmorency.** — Piquer la poularde de truffe et la braiser au Madère.

La dresser et disposer à chaque bout une quenelle décorée. Sur les côtés de la pièce, placer une rangée de fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges liées au beurre et additionnées de truffe taillée en julienne courte.

— Servir à part une sauce Demi-glace au Madère.

**Poularde Nantua.** — Pocher la poularde.

La dresser et la napper d'une sauce Suprême finie au Beurre d'écrevisse.