

**Poularde Adelina Patti.** — Farcir la poularde de riz, préparé comme il est indiqué pour la « poularde à la Diva », et la pocher au fonds blanc de volaille.

La dresser sur un tampon bas; la napper de sauce Suprême au Paprika; l'entourer de fonds d'artichauts moyens, garnis chacun d'une truffe enrobée de glace de viande blonde.

— Servir à part une sauce Suprême au Paprika.

**Poularde à la Paysanne.** — Pocher la poularde.

D'autre part : Etuver au beurre et à fond, 125 grammes de rouge de carotte, 100 grammes d'oignon et 50 grammes de céleri émincés en paysanne. Ajouter cette paysanne à 2 décilitres de sauce Parisienne; compléter cette garniture avec 2 cuillerées de petits pois et 2 cuillerées de haricots verts coupés en petits losanges : ces deux légumes fraîchement cuits.

Dresser la poularde et la masquer avec une sauce et garniture.

VARIANTE DE CETTE RECETTE. — Faire colorer la poularde au beurre et la mettre dans une terrine.

L'entourer des légumes énumérés ci-dessus, émincés et passés au beurre; compléter la cuisson en arrosant assez souvent la pièce avec de bon fonds de veau. — Au dernier moment, ajouter les petits pois et haricots verts et servir tel quel.

**Poularde à la Périgord.** — Garnir l'intérieur de la poularde avec 200 grammes de truffes tournées en grosses olives, cuites avec 50 grammes de panne de porc et mélangées, toutes chaudes, à 400 grammes de panne pilée et passée au tamis. — Brider la pièce, en fermant bien toutes les ouvertures; la poêler doucement.

La dresser; la napper d'une sauce Demi-glace, additionnée du fonds de poêlage réduit et finie à l'essence de truffe.

**Poularde à la Périgourdine.** — Truffer la volaille comme ci-dessus, après avoir glissé de belles lames de truffe crue, entre la peau et la chair de l'estomac.

Barder la pièce et la pocher.

La dresser et la napper de sauce Suprême à l'essence de truffe.

**Poularde Petite Mariée.** — Pocher la poularde avec très peu de fonds bien blanc et, en la mettant en cuisson, l'entourer de : 6 petits oignons nouveaux; 6 petites carottes; 6 petites pommes de terre nouvelles; un décilitre et demi de petits pois fraîchement écossés.

Dresser dans une terrine poularde et garniture; napper la pièce avec son fonds de cuisson, réduit et additionné d'un peu de sauce Suprême.

**Poularde à la Piémontaise.** — Farcir la poularde avec 300 grammes de rizotto additionné de 200 grammes de truffes blanches, coupées en lames; la poêler.

Dresser; servir en même temps un jus de volaille lié, additionné du fonds de poêlage dégraissé, réduit et passé.

**Poularde Polignac.** — Pocher la poularde.

Lever ensuite les suprêmes; supprimer les os de l'estomac; garnir la carcasse de 400 grammes de farce mousseline, additionnée de 100 grammes de champignons et 100 grammes de truffes, détaillées en julienne.

Escaloper les suprêmes; les reformer sur la farce en intercalant des