

Quenelles de volaille à l'Ecarlate. — Farce mousseline de volaille additionnée de : 100 grammes de truffe hachée ; 100 grammes de champignons crus, hachés et pressés, par kilo de farce.

Mouler les quenelles en forme de palets, ayant 5 centimètres de diamètre et un centimètre d'épaisseur. Pocher ; égoutter et éponger les quenelles ; laisser refroidir à moitié, puis masquer les deux faces de Velouté réduit et coller, sur chacune, une mince rondelle de langue écarlate de mêmes dimensions que les quenelles.

Paner à l'anglaise ; frire au beurre clarifié et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit.

— Servir à part une saucière de Velouté additionné d'une julienne de langue écarlate bien rouge.

Quenelles de volaille à l'Estragon. — Farce de volaille à la panade et à la crème additionnée, par kilo de farce, de 50 grammes d'estragon haché.

Décorer le fond des moules, forme bateaux cannelés, bien beurrés, d'une rosace de feuilles d'estragon blanchies et mouler les quenelles. Pocher ; égoutter ; dresser en turban, saucer le fond du plat avec un peu de Velouté clair à l'estragon. — Envoyer à part le reste de la sauce.

Quenelles de volaille Morland. — Farce de volaille à la panade et à la crème, tenue un peu ferme.

Diviser la farce en parties du poids de 90 grammes ; mouler les quenelles en forme d'ovales.

Les rouler dans la truffe hachée finement ; appuyer celle-ci et cuire doucement les quenelles au beurre clarifié. — Dresser en turban et garnir le milieu d'une purée de champignons.

Quenelles de volaille à la Périgueux. — Farce de volaille à la panade et au beurre, légèrement truffée.

Décorer d'une étoile, ou d'une lame de truffe, le fond de grands moules ovales à tartelettes, grassement beurrés ; les garnir de farce. Pocher les quenelles ; égoutter ; dresser en turban ; napper le fond du plat de sauce Périgueux et servir à part une saucière de même sauce.

Quenelles de volaille d'Uzès. — Farce de volaille à la panade et à la crème, additionnée d'un fin hachis de blanc de volaille.

Mouler les quenelles de forme ovale et les pocher.

Egoutter ; dresser en turban ; saucer le fond du plat avec un peu de sauce Aurore additionnée d'une fine julienne de truffe et envoyer le reste en saucière.

BLANQUETTE DE VOLAILLE

La Blanquette de volaille se traite comme celle de Veau, en tenant compte de la différence qui existe entre les deux éléments, pour régler le temps de cuisson.

CAPILOTADE DE VOLAILLE

La Capilotade se fait indifféremment avec de la desserte de volaille rôtie, bouillie ou braisée, et désossée dans tous les cas.

Détailler la chair de volaille en fines escalopes ; ajouter celles-ci à