

## SÉRIE DES POUSSINS

Le type parfait de ce genre serait le poussin de Hambourg, s'il n'était trop souvent enfermé et nourri de poisson, ce qui lui communique un goût désagréable. Mais lorsqu'il a été élevé rationnellement, ce Poussin est extrêmement fin.

Cependant, depuis quelques années, l'Angleterre a fait de grands progrès dans l'élevage des Poussins, et ses produits sont supérieurs en qualité à ceux de Hambourg.

**Poussins Cendrillon.** — Les fendre par le dos; les aplatis légèrement et les désosser aussi complètement que possible; les parer et les raidir au beurre. Assaisonner de sel et de Cayenne; les placer entre deux couches de fin hachis truffé. Envelopper de crépine; les paner au beurre et les griller très doucement pendant 20 à 25 minutes.

— Servir à part une sauce Périgueux.

**Poussins Hermitage.** — Désosser complètement les Poussins et les aplatis légèrement. Assaisonner, paner à l'anglaise et cuire au beurre clarifié.

Dresser et entourer de petites pommes de terre levées à la cuiller, cuites au beurre et additionnées d'une cuillerée de glace de viande fondue.

Napper la surface des Poussins de sauce Château additionnée de lamelles de truffes. — Servir en même temps une timbale de petits pois à l'Anglaise.

**Nota.** — Cette formule s'applique également aux petits poulets de grains.

**Poussins à la Piémontaise.** — Farcir chaque poussin de 40 grammes de truffes du Piémont pilées avec un poids égal de panne de porc bien fraîche. Les trousser en entrée et les faire revenir au beurre, à feu vif.

Au bout de 10 minutes de cuisson, les ranger dans une cocotte; puis les entourer et les couvrir en partie de rizotto à la Piémontaise, cuit à moitié seulement; compléter la cuisson au four, à découvert.

Quelques minutes avant de servir, saupoudrer le rizotto de Parmesan rapé; glacer et arroser de Beurre noisette au dernier moment.

**Poussins à la Polonaise.** — Farcir chaque poussin de 50 grammes de farce gratin, 20 grammes de mie de pain trempée et pressée, 40 grammes de beurre et une pincée de persil haché.

Après les avoir troussés; les faire rissoler vivement au beurre, à four bien chaud; puis, les mettre en terrine et finir de les cuire au four.

Dresser; exprimer quelques gouttes de jus de citron sur chaque poussin et les arroser de Beurre noisette, additionné de 30 grammes de mie de pain fine par 150 grammes de beurre.