

**Poularde Chimay.** — Farcir la poularde avec 250 grammes de nouilles sautées au beurre, puis additionnées de quelques cuillerées de crème et de 100 grammes de pâté de foie gras coupé en gros dés. — La poêler doucement. La dresser et la napper légèrement d'une partie du fonds de poêlage légèrement lié à l'arrow-root.

En dernier lieu, la couvrir de nouilles crues sautées au beurre clarifié.

— Servir à part le reste du fonds lié.

**Poularde Chipolata.** — Poêler la poularde et la mettre en terrine avec une garniture Chipolata. (Voir *Garnitures*.)

Ajouter le fonds de poêlage; laisser mijoter pendant 10 minutes et servir dans la cocotte.

**Poularde Chivry.** — Pocher la poularde.

La dresser et la napper d'une sauce Chivry.

— Servir à part une macédoine de légumes nouveaux, liée au beurre ou à la crème.

**Poularde Cussy.** — Braiser la poularde.

La dresser et l'entourer de : truffes moyennes cuites dans une Mirepoix au Madère, en les alternant de gros champignons grillés garnis de purée d'artichauts. Placer un rognon de coq sauté au beurre entre chaque truffe et champignon. — Servir à part une sauce Madère additionnée du fonds de braisage.

**N. 1 A.** — Pour le dressage de cette poularde on peut adopter la variante suivante : Disposer les truffes en bouquet de chaque côté; les rognons, sautés au beurre dans une petite coupe ou une coquille en argent qui est placée devant la pièce; les champignons en bouquet, derrière la pièce.

**Poularde Demi-deuil.** — Glisser quelques lames de truffe crue, bien noire, entre la peau et les filets de la poularde; la farcir avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de truffe râpée ou de fine brunoise de truffe et la pocher.

La volaille étant prête, passer le fonds à la serviette; le réduire et l'ajouter à une sauce Suprême additionnée de lames de truffe.

Dresser et napper la volaille avec une partie de cette sauce. La garniture est constituée par la farce de l'intérieur, qui est détaillée en gros dés après découpage de la pièce.

— Servir à part le reste de la sauce.

**Poularde Demidoff.** — Poêler la poularde.

Lorsqu'elle est aux trois quarts cuite, la mettre dans une cocotte avec la garniture suivante, dont les éléments seront étuvés au beurre à l'avance : 200 grammes de carottes et 150 grammes de navets, détaillés en croissants cannelés, avec un emporte pièce de 2 centimètres et demi de diamètre; 10 petits oignons détaillés en rouelles très minces; 150 grammes de céleri coupé en dés.

Compléter la cuisson de la poularde avec la garniture et ajouter au dernier moment : 100 grammes de truffe détaillée en croissants et un décilitre de fonds de volaille réduit.

— Servir dans la cocotte.

**Poularde Derby.** — Farcir la poularde avec 200 grammes de riz additionné de 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffe coupés en gros dés.

La poêler; la dresser et l'entourer de : grosses truffes entières cuites