

de dresser le riz retiré de la pouarde au centre d'un plat carré d'entrée, profond, muni d'un couvercle, et de disposer autour les Suprêmes escalopés, intercalés des lames de foie gras et de truffes. La sauce s'envoie à part également. On couvre le plat et, dans cet état, le mets se conserve chaud et peut attendre sans inconvénients pendant quelques minutes.

Les cuisses, que l'on sert très rarement dans un dîner soigné, restent à la cuisine, ainsi que la carcasse.

Nous ne saurions trop conseiller de mettre ce système en pratique, chaque fois que les circonstances le permettent. C'est le seul qui puisse assurer un service parfait et susceptible de donner toute satisfaction.

## SÉRIE DES POULARDES

**Pouarde Albuféra.** — Farcir la pouarde de riz additionné de foie gras et de truffes, coupées en gros dés. — La pocher.

Dresser la pièce et la napper de sauce Albuféra.

L'entourer de : truffes levées à la cuiller ronde ; quenelles de même forme, en farce de volaille ; petits champignons et rognons de coq : cette garniture liée avec de la sauce Albuféra.

Border le plat de croûtons de langue écarlate taillés en forme de crête de coq.

**Pouarde Alexandra.** — Piquer la pouarde de langue et truffe et la pocher.

Aussitôt prête, lever les suprêmes ; les remplacer par de la farce mousseline de volaille ; lisser cette farce pour rendre à la pouarde sa forme première et la pocher à l'entrée du four.

Napper ensuite la pièce de sauce Mornay et la glacer vivement.

Dresser ; entourer de croûtes de tartelettes garnies de pointes d'asperges liées au beurre ; placer sur chaque tartelette une escalope des suprêmes réservés, tenus au chaud ; border le plat d'un filet de glace de viande blonde.

**Pouarde à l'Ambassadrice.** — Clouter la pièce avec des truffes ; la couvrir de Matignon ; l'envelopper dans une mousseline ficelée aux deux bouts et la braiser. Après cuisson, la déballer et la dresser.

Napper alors la pouarde d'une sauce Suprême assez serrée et bien fine ; l'entourer de Ris d'agneau cloutés de truffes, braisés, glacés, et de bottillons de pointes d'asperges, alternés.

**Pouarde à l'Andalouse.** — Pocher la pouarde.

La dresser ; la napper d'une sauce Suprême finie avec 150 grammes de Beurre de piment par litre de sauce et l'entourer, de chaque côté, avec : des piments farcis au riz ; des aubergines émincées en rondelles, passées dans la farine et sautées au beurre.

**NOTA** — Cette formule a une variante que nous devons signaler et qui est celle-ci : La pouarde est poêlée au lieu d'être pochée ; nappée d'une sauce Demi-glace tomâtée, finie au Beurre de piment, et entourée de la garniture indiquée ci-dessus.