



## VIII

# RELEVÉS ET ENTRÉES DE VOLAILLES

---

### *Considérations générales.*

Pris dans un sens général, le terme « Volaille » s'applique aux Dindes, Cies, Canards et Pigeons, aussi bien qu'aux Poulets ; mais, culinairement, ce sont ces derniers seuls qui se trouvent désignés lorsque le vocable « Volaille » figure sur les Menus.

On distingue, en cuisine, quatre qualités de Poulets, qui ont chacune leur rôle et leurs emplois bien définis, et qui sont représentées par :

1<sup>o</sup> Les *Poulardes et Chapons*, qui sont généralement servis entiers ; soit comme Relevés, soit comme Rôtis.

2<sup>o</sup> *Les Poulets dits « à la Reine »*, qui sont employés principalement pour sauter et comme Rôtis.

3<sup>o</sup> *Les Poulets de grains*, qui conviennent pour les préparations en cocotte, ou pour être grillés.

4<sup>o</sup> *Les Poussins*, qui ne se servent guère qu'en cocotte, ou grillés.

Les *Suprêmes* et les *Ailerons de volaille* qui se classent parmi les plus fines Entrées sont fournis par les Poulets Reine ou les Poulets de grains.

Enfin les abats des volailles comme : Ailerons, Cous, Gésiers, Foies, Crêtes et Rognons, fournissent un certain nombre de préparations que nous réunissons dans une Série spéciale sous le titre : *Préparations diverses de la volaille.*

---

### *Traitemenit des Poulardes et Chapons.*

Dans les « Théories générales » placées en tête du Chapitre RELEVÉS et ENTRÉES, nous avons exposé le principe de conduite des *Braisés*, *Pochés* et *Poélés* ; nous ne ferons donc que les résumer brièvement en ce qui concerne les Poulardes et Chapons.

Ces pièces sont pochées ou poélées ; parfois, mais plus rarement, elles sont braisées.

Les pièces qui doivent être *pochées* sont bridées avec les pattes