

## SÉRIE DES POULETS DE GRAINS

---

POULETS GRILLÉS  
EN COCOTTE — EN CASSEROLE ET POÊLÉS

Les Poulets de grains sont ceux qui conviennent le mieux pour être grillés ou traités en Cocotte et en Casserole, selon les divers modes décrits ci-dessous.

---

**Poulet de grains à la Belle-Meunière.** — Farcir le poulet avec 4 foies de volaille escalopés et 100 grammes de champignons crus concassés, légèrement sautés au beurre. Glisser sous la peau de l'estomac 5 ou 6 belles lames de truffe et le brider en Entrée.

Faire colorer au beurre et mettre le poulet en cocotte avec : 150 grammes de beurre ; 4 rectangles de lard de poitrine blanchi ; 100 grammes de champignons crus, coupés en quartiers, et sautés au beurre à l'avance.

Cuire au four, à couvert ; ajouter 2 cuillerées de jus de veau au dernier moment et servir tel quel.

**Poulet de grains à la Bergère.** — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés et blanchi ; 250 grammes de mousserons entiers ; égoutter lard et mousserons.

Dans le même beurre, mettre à colorer le poulet, bridé en Entrée, après l'avoir farci de 100 grammes de mousserons et d'un demi-oignon hachés, passés au beurre, mélangés à 100 grammes de beurre additionné d'une cuillerée à café de persil haché, sel et poivre.

Le poulet étant bien coloré, remettre autour lard et mousserons ; déglacer avec un décilitre de vin blanc ; réduire des deux tiers ; ajouter 4 cuillerées de jus de veau et finir la cuisson au four.

Dresser sur un plat rond ; lier le fonds à l'arrow-root, ou avec gros comme une noisette de beurre manié ; verser autour du poulet sauce et garniture ; l'entourer d'une bordure de pommes pailles sortant de la friture.

**Poulet de grains en Casserole.** — Poêler le poulet au beurre, dans une casserole en terre, en l'arrosant souvent pendant sa cuisson.

Au moment de servir, dégraisser de moitié et ajouter une cuillerée de jus de veau. — Ce poulet se sert tel quel et ne comporte aucune garniture.

**Poulet de grains en Cocotte.** — Faire colorer le poulet au beurre, dans une cocotte et à couvert.

Lorsqu'il est à moitié cuit l'entourer de : 50 grammes de lardons