

blanchis et rissoié ; 12 petits oignons aux deux tiers cuits au beurre ; 20 petites pommes de terre tournées de la forme et de la grosseur d'une olive.

Finir de cuire le tout ensemble et arroser d'un peu de jus de veau en servant.

Poulet de grains en Cocotte Bonne-femme. — Faire revenir au beurre 125 grammes de lard de poitrine coupé en petits rectangles et blanchi.

Retirer le lard ; faire colorer le poulet dans le même beurre ; le mettre ensuite dans une cocotte ovale, avec : les tranches de lard ; 400 grammes de pommes de terre, tournées en bouchons, émincées et sautées avec le beurre du poulet.

Cuire au four, à couvert, et arroser le poulet de quelques cuillerées de jus de veau en servant.

Poulet de grains en Compote. — Faire revenir le poulet au beurre et l'égoutter. Déglacer avec un décilitre de vin blanc et autant de cuisson de champignons ; réduire des deux tiers ; ajouter 2 décilitres de sauce Demi-glace et passer au chinois.

Remettre le poulet dans la casserole avec lardons, champignons, oignons (voir *garniture Compote*) ; ajouter la sauce ; compléter la cuisson et glacer le poulet au dernier moment.

Dresser sur plat rond, avec sauce et garniture autour.

Poulet de grains à la Crapaudine. — Couper le poulet horizontalement, depuis la pointe de l'estomac jusqu'à la jointure des ailes, sans détacher les deux parties. L'aplatir légèrement pour briser les articulations et les os ; retirer ceux-ci aussi minutieusement que possible.

Fixer les ailes avec une brochette ; assaisonner de sel et de poivre ; arroser de beurre fondu et cuire le poulet à moitié au four.

Le saupoudrer alors de mie de pain ; arroser encore de beurre fondu ; compléter la cuisson doucement sur le gril.

— Servir à part une sauce relevée (sauce Diable de préférence).

Poulet de grains grillé à l'Anglaise. — Est le « Poulet à la Crapaudine » servi au naturel.

Poulet de grains grillé Diable. — Trousser le poulet en Entrée, le fendre par le dos et l'aplatir légèrement.

Assaisonner, arroser de beurre fondu ; le cuire à moitié au four.

L'enduire ensuite de moutarde additionnée de Cayenne ; saupoudrer copieusement de mie de pain ; arroser de beurre fondu et compléter la cuisson sur le gril.

Dresser sur plat rond, bordé de minces lames de citron et servir à part une sauce Diable.

Poulet de grains à la Fermière. — Colorer le poulet au beurre ; le mettre en cocotte, en procédant comme pour la « Poularde Fermière » et en proportionnant en conséquence les éléments de la garniture.

Poulet de grains aux Fonds d'artichauts. — Colorer le poulet au beurre ; le mettre en cocotte avec 5 moyens fonds d'artichauts crus, escalopés et sautés au beurre.

Achever doucement la cuisson au four ; compléter, au dernier moment, avec une cuillerée de jus de veau et un filet de jus de citron.