

Mouler, dans des moules à barquettes, autant de petites Mousses au jambon qu'il y a d'escalopes. — Quand la Mousse de la volaille est bien prise, la napper de sauce Chaud-froid au Paprika, ayant une belle couleur rose tendre ; décorer à volonté et lustrer à la gelée.

Dresser la poularde sur un tampon bas, en riz, posé sur un plat long ; disposer autour les barquettes de Mousse au jambon ; placer une escalope chaud-froitee sur chaque Mousse, une lame de truffe sur chaque escalope et border le plat de croûtons de gelée.

NOTA — La méthode du dressage des Poulardes « Rose de Mai » et « Rose Marie » peut s'adapter à tout genre de volaille froide.

Poularde Saint-Cyr. — Poêler la poularde au vin blanc et la laisser refroidir dans son fonds. Lever ensuite les suprêmes ; les diviser en lames régulières ; chaud-froiter à blanc et décorer à la truffe.

D'autre part : faire sauter 15 mauviettes dans une Mirepoix ; retirer les filets des six plus belles ; les napper de sauce Chaudfroid brune ; les décorer avec des détails de blanc d'œuf dur et les lustrer à la gelée.

Avec le reste des mauviettes et 150 grammes de foie gras, préparer une Mousse. Avec cette Mousse, reformer la poularde comme il est dit dans les recettes précédentes.

Lorsque la Mousse est bien raffermie, la napper de sauce Chaud-froid brune ; ranger les filets de volaille chaud-froités à blanc, de chaque côté ; disposer au milieu les filets de mauviettes, en les chevalant légèrement.

Dresser alors la poularde dans un plat creux carré ; l'entourer de gelée fondue et, au moment de servir, incruster le plat dans un bloc de glace vive, taillée.

Poularde en terrine à la Gelée. — Désosser la poularde, excepté les cuisses ; la garnir d'une farce composée de : 100 grammes de veau ; 100 grammes de lard gras frais ; 100 grammes de farce gratin de foies de volailles ; 2 cuillerées de cognac ; 2 cuillerées d'essence de truffe et un jaune d'œuf.

Disposer dans la poularde, et au milieu de la farce, un demi-foie gras cru assaisonné, avec 4 quartiers de truffe crue de chaque côté. — Reforme la pièce ; la brider en Entrée ; la barder et la poêler au Madère pendant une heure et demie.

Laisser refroidir à moitié dans la cuisson ; puis, sortir la poularde ; retirer les bardes et la mettre dans une terrine pouvant la contenir juste.

Ajouter un peu de gelée au fonds de poêlage, non dégraissé ; passer à la serviette et verser ce fonds dans la terrine.

Ne pas servir cette poularde avant 24 heures et dégraisser la gelée comme il est expliqué à la « Poularde au Champagne ».

Dresser la terrine sur un bloc de glace ; ou la poser sur un plat et l'entourer de glace au moment de servir.

Terrine de Poularde en conserve. — Préparer la poularde comme il est expliqué ci-dessus ; la mettre dans une boîte pouvant la contenir juste. Souder la boîte ; marquer le dessus avec un point en étain ; la mettre dans une marmite avec assez d'eau pour qu'elle en soit couverte, et la passer à l'ébullition pendant une heure un quart.

Ensuite, la retirer et la laisser refroidir en la plaçant sens dessus dessous, pour que la graisse se trouve au fond de la boîte et que l'estomac de la poularde se trouve enveloppé de gelée.