

Compléter la cuisson à couvert et ajouter une cuillerée de jus de veau en servant.

Poulet de grains Printanière. — Procéder comme il est indiqué pour la « Poularde Printanière », en réduisant de deux tiers les proportions des éléments de la garniture.

Poulet de grains à la Russe. — Brider le poulet, puis tremper la poitrine pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante pour raidir les chairs et la peau.

Le piquer de fins lardons et de filets d'anchois; l'emplir d'une fine farce à saucisses, truffée, et le rôtir à la broche.

La cuisson étant complète, l'arroser, au dernier moment, à l'aide d'un cornet spécial contenant du lard fondu brûlant qu'on laisse tomber sur le poulet dont il rissole la peau.

Servir à part une sauce Rémoulade.

Poulet de grains Souwaroff — Procéder comme il est indiqué pour la « Poularde Souwaroff », en proportionnant les éléments de la garniture à la grosseur de la pièce.

Poulet de grains à la Tartare. — Préparer le poulet comme il est indiqué pour le « Poulet diable ».

Le dresser sur un plat bordé de cornichons et servir à part une sauce Tartare.

