

L'entourer de : bouquets de quenelles, en farce de volaille au Beurre d'écrevisse; bouquets de queues d'écrevisses cuites dans une Mirepoix et lames de truffe.

Poularde à la Niçoise. — Poêler la poularde.

La dresser; disposer à chaque bout du plat un beau bouquet de haricots verts, liés au beurre. Garnir la pièce, de chaque côté, de tomates concassées cuites au beurre et d'olives noires dénoyautées qui, ici, remplacent les pommes de terre de la « garniture Niçoise » ordinaire.

— Servir à part le fonds de poêlage, légèrement lié à l'arrow-root.

Poularde aux Nouilles. — Farcir la poularde avec 200 grammes de nouilles pochées à moitié, liées au fromage râpé et à la crème; puis, additionnées de 100 grammes de foie gras et de 100 grammes de truffe taillés en dés.

Pocher; dresser; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Poularde à l'Orientale. — Farcir la poularde avec 400 grammes de riz Pilaw, légèrement condimenté au safran et la pocher.

Lever les suprêmes; couper les os de l'estomac avec de gros ciseaux, sans toucher le riz de l'intérieur; couvrir celui-ci de sauce Béchamel tomatée, condimentée au safran.

Dresser la pièce; escaloper les suprêmes; les remettre en place sur la poularde; napper celle-ci de même sauce et l'entourer de quartiers de Brionne cuits doucement au beurre.

Poularde Paramé. — Couvrir la poularde d'une épaisse couche de Matignon.

Barde; envelopper la pièce dans une fine mousseline et la poêler.

La dresser et l'entourer de : bouquets de carottes et de navets tournés en olives, cuits au Consommé et glacés; demi-laitues braisées, en alternant ces différents éléments.

— Servir à part un jus lié.

Poularde à la Parisienne. — Pocher la poularde.

La dresser; la napper de sauce Parisienne; décorer l'estomac de lames de truffe et de langue à l'écarlate taillées en forme de petites crêtes.

Entourer la Poularde de : moitié quenelles en farce de volaille truffée, moulées à la cuiller; moitié quenelles en même farce additionnée de jambon haché, en alternant les deux sortes.

Border le tour du plat d'un filet de glace blonde.

Poularde ou Coq en pâte. — Dans l'ancienne cuisine, on dénommait ainsi une volaille, farcie à volonté de truffes, foie gras, morilles, etc., ou au naturel, troussée en Entrée puis colorée au beurre, recouverte d'une Matignon et enveloppée de crêpine d'abord, puis d'une abaisse de pâte à pâté. Cette enveloppe de pâte était pincée tout autour et dorée; on menagait au sommet une ouverture pour l'échappement de la vapeur et on achevait la cuisson de la volaille au four.

Lorsque cette préparation est mise en œuvre de nos jours, on supprime la Matignon et l'enveloppe de crêpine. Le poulet, bien coloré, est placé dans une terrine, juste de grandeur, avec un morceau de beurre frais; puis la terrine est enveloppée de pâte et on achève la cuisson de la volaille au four en même temps que la pâte acquiert la coloration nécessaire.