

**Mousselines de volaille à la Sicilienne.** — Pocher et égoutter les Mousselines. Les dresser chacune sur une croûte de tartelette ovale garnie de macaroni à la Napolitaine. Les napper de sauce Suprême ; saupoudrer de Parmesan râpé et les glacer vivement.

**Sylphides de volaille.** — Mouler et pocher les Mousselines comme de coutume. Masquer de sauce Mornay le fond de croûtes de barquettes ; mettre une mousseline sur chaque barquette, une escalope de blanc de volaille sur chaque mousseline et napper légèrement celle-ci de sauce Mornay. — Les recouvrir d'une composition de Soufflé au Parmesan un peu fermé, appliqué en décor, avec la poche munie d'une douille unie. Passer les sylphides au four pour cuire le Soufflé et servir aussitôt.

**Ursulines de Nancy.** — Mouler des Mousselines de volaille, en forme de grosses quenelles rondes ; les pocher au Consommé blanc, en temps voulu pour qu'elles soient prêtes juste au moment du dressage.

Quelques minutes avant de servir, garnir des croûtes de barquettes de purée de foie gras, détrempée avec de la sauce Demi-glace au Porto ou au Xérès. Juste sur le milieu de chaque barquette, placer sur une Mousseline bien égouttée ; la décorer d'une large et mince lame de truffe. Disposer un petit bouquet de pointes d'asperges, liées au beurre, de chaque côté des Mousselines ; napper légèrement celles-ci de glace de volaille montée au beurre.

Servir à part une saucière de même glace de volaille, beurrée.

### PATÉS CHAUDS

**Pâté de Poulet à l'Anglaise (Chicken-Pie).** — Découper un poulet comme pour fricassée ; assaisonner les morceaux ; les saupoudrer de : 3 échalotes et un oignon moyen hachés finement ; 50 grammes de champignons crus hachés et passés au beurre ; une pincée de persil haché.

Garnir le fond et les parois d'un *pie-dish* (plat à pâté anglais) de minces escalopes de veau ; ranger dedans les morceaux de poulet, en mettant ceux de cuisses au fond ; ajouter 150 grammes de Bacon coupé en tranches minces, 4 jaunes d'œufs durs coupés en deux et mouiller aux trois quarts de la hauteur avec du Consommé de volaille. — Couvrir avec une abaisse de feuilletage ; la souder sur une bande de pâte collée sur les bords du plat ; dorer ; rayer ; pratiquer une petite entaille sur l'abaisse et cuire pendant une heure et demie, au four de chaleur moyenne.

En sortant le pâté du four, introduire dedans quelques cuillerées de jus corsé.

**Pâté chaud de Poulet à la Châlonnaise.** — Foncer en pâte fine un moule à charlotte, beurré ; tapisser le fond et les parois d'une épaisse couche de farce de volaille, additionnée de champignons crus, hachés.

Garnir l'intérieur avec un poulet découpé, préparé en fricassée, avec addition de 100 grammes de crêtes, 100 grammes de rognons de coq et complètement refroidi.

Recouvrir la fricassée d'une mince couche de farce ; fermer le moule avec une abaisse de pâte, bien soudée ; cuire pendant une heure au four de bonne chaleur moyenne.

Démouler le pâté en le sortant du four ; servir à part un Velouté à l'essence de champignons.