

Poularde Édouard VII. — Farcir la poularde comme celle « à la Diva » ; la pocher.

La dresser et la napper d'une sauce Suprême au currie, additionnée, par litre de sauce, de 100 grammes de poivron rouge coupé en dés.

— Servir à part une garniture de Concombres à la crème.

Poularde à l'Elysée. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 125 grammes de foie gras et 125 grammes de truffes, coupés en dés.

Contiser les filets à la truffe et pocher la poularde.

Dresser et disposer : 5 truffes entières de chaque côté de la pièce ; une garniture de quenelles, champignons, crêtes et rognons, liée à la sauce Suprême, à chaque extrémité.

— Servir à part une saucière de sauce Suprême.

Poularde en Estouffade. — Poêler la poularde dans une casserole et seulement à moitié.

La mettre ensuite dans une terrine étroite, dont le fond et les parois auront été tapissés à l'avance de minces lames de jambon. Ajouter 500 grammes de : carotte, oignon, céleri, émincés en paysanne, légèrement assaisonnés de sel et de sucre, passés au beurre. Déglacer la casserole avec 2 décilitres de fonds de veau corsé ; réduire de moitié ; ajouter ce fonds réduit dans la terrine ; fermer celle-ci avec son couvercle et souder avec un cordon de pâte à l'eau.

Compléter la cuisson au four assez chaud, pendant trois quarts d'heure, et servir tel quel.

Poularde à l'Estragon. — Pocher la poularde dans un fonds blanc, en ajoutant à la garniture ordinaire un bouquet de branches d'estragon.

Dresser ; décorer l'estomac de la poularde d'une palmette de belles feuilles d'estragon, blanchies.

— Servir à part le fonds de pochage, réduit, lié à l'arrow-root, passé et additionné d'un peu d'estragon frais, haché.

Poularde Favorite. — Farcir la poularde avec 200 grammes de farce Mousseline, additionnée de 100 grammes de foie gras, et 100 grammes de truffes, coupés en gros dés ; la pocher.

Dresser ; napper de sauce Suprême et entourer la pièce de crêtes, rognons et lames de truffe.

Poularde à la Fermière. — Procéder comme il est indiqué pour la Poularde en Estouffade, sauf modification et addition suivantes : 1° Couper le jambon en « paysanne » et l'ajouter à la garniture au lieu d'en tapisser la terrine ; 2° augmenter la garniture de 125 grammes de petits pois et d'autant de haricots verts, crus, les uns et les autres, les derniers coupés en petits losanges.

Poularde Financière. — Braiser la poularde à brun et la glacer.

Dresser et entourer d'une garniture Financière disposée en bouquets.

— Servir à part une sauce Financière.

Poularde des Gastronomes. — Farcir la poularde avec 250 grammes de morilles légèrement sautées au beurre et 100 grammes de truffe crue coupée en gros dés ; la poêler.

Déglicer la casserole avec un décilitre et demi de Champagne.

Dresser la Poularde et l'entourer de : truffes de moyenne grosseur