

mouillez ensuite avec un peu de bouillon et un demi-verre de vin blanc sec ; recouvrez avec un rond de papier et un couvert ; posez sur le couvert des cendres rouges, et faites cuire à petit feu.

N° 175. Bouquet pour Entrée.

Coupez en long quelques morceaux de carottes ; joignez-y un peu de persil en branche et une demi-feuille de laurier ; ficelez le tout de manière à ce que les carottes soient à l'extérieur et renferment le reste, afin qu'il ne se mêle pas dans l'entrée.

N° 176. Liaison.

Délayez deux ou trois jaunes d'œufs avec deux cuillerées à bouche de lait ou de bouillon froid, à défaut avec de l'eau.

CHAPITRE VI.

CUISSONS DE TOUTE SORTE DE
VOLAILLES.

**N° 177. Entrées de broche, à la broche, poêlées
ou sur le gril.**

PRÉPARATION PRÉLIMINAIRE.

Après avoir plumé, flambé et vidé une volaille, coupez-lui la fourchette, c'est-à-dire posez votre pièce sur le dos, la tête tournée vers vous ; introduisez un couteau dans la gorge, afin de fendre le commencement de l'os de l'es-