

tomac, sans endommager la peau ; frappez ensuite dessus avec le dos d'un couteau, l'os s'affaîssera , et la volaille prendra une forme arrondie. Faites blanchir les pattes sur le feu , pour en enlever plus facilement la peau ; coupez les ongles ; donnez un coup de couteau au nerf du dessous des cuisses , un peu avant la jointure , et retroussez les pattes le long des cuisses, avec une ficelle que vous passerez, au moyen d'une aiguille à brider , entre l'une et l'autre ; nouez derrière le dos , et faites attention de placer les pattes en dehors des cuisses ; mettez alors, dans le jabot de votre volaille, gros comme la moitié d'un œuf de beurre assaisonné d'un peu de sel.

N° 178. Cuisson en entrée de broche.

Mettez une bardé de lard sur deux feuilles de papier attenantes, que vous aurez placées sur la table ; posez par dessus votre volaille du côté du dos ; jetez un peu de sel sur l'estomac ; recouvrez-la avec des tranches de citron dont vous aurez enlevé l'écorce, deux ou trois tranches d'oignon, de carotte, et le quart d'une feuille de laurier ; recouvrez le tout avec du lard ; ayez soin d'arroser le papier avec une cuillerée à bouche d'huile, ou de le beurrer ; après quoi, embrochez votre volaille, et repliez le papier sur elle, de façon à l'y envelopper entièrement ; assujétissez fortement les extrémités, en les ficelant, à la broche ; huilez encore où beurrez l'extérieur du papier, de crainte qu'il ne vienne à s'enflammer, et faites cuire à petit feu.

N° 179. Cuisson en entrée de broche au four.

Préparez la volaille comme ci-dessus ; enveloppez-la de papier et emballez-la comme un paquet ; graissez bien