

épluchés ; vous en mettrez trois dans le corps de chaque poulet, en les y introduisant par la poche. Maniez une demi-livre de beurre fin avec le jus d'un citron, et achevez de remplir le corps des poulets avec ce beurre. Assujettissez la peau de la poche ; rentrez-leur le croupion en dedans ; bridez-les ; donnez à vos poulets une forme arrondie et bondée ; frottez-leur l'estomac avec du jus de citron ; couvrez-les de bandes de lard ; enveloppez chaque poulet d'une feuille de papier blanc beurré, et trois quarts d'heure avant de servir vous leur passerez un attélet le long du dos. Pour ne pas abîmer les ortolans, couchez-les sur la broche en assujettissant les extrémités des attelets avec de la ficelle. Quand vos poulets sont cuits, vous les débroschez et vous ôtez le papier, le lard et la ficelle. Placez les poulets sur un plat par-dessus une sauce aux tomates, et servez. Pour entrée de broche la sauce tomate doit être un peu relevée. (*Voyez cet article aux PETITES*

CAUSES

POULETS MIGNONS.

Prenez trois jeunes poulets dits à la reine ; épluchez-les et videz-les par la poche ; flambez-les légèrement. Supprimez-en les pattes, les ailes et le cou ; cassez l'os de l'estomac en dedans, et ôtez-le. Prenez garde de ne pas endommager les chairs extérieures. Retrousssez-leur les cuisses en dedans, de manière qu'on ne les voie pas. Rentrez-leur le croupion en dedans, en le cousant avec de la ficelle. D'autre part vous prendrez quinze à dix-huit foies gras ou demi-gras ; vous en ôterez les amers et parerez bien la place où ils ont posé. Faites-les dégorger dans de l'eau fraîche pendant quatre à six heures. Faites blanchir légèrement les foies gras en les mettant dans de l'eau presque bouillante pendant quelques minutes. Parez-les de nouveau pour en ôter toutes les peaux superflues et le cœur. Mettez ces foies gras tout entiers dans le corps de vos poulets, en les introduisant par la poche ; maniez ensuite trois quarts de beurre frais avec le jus de deux citrons, un peu de sel et de gros poivre, et mettez également ce beurre dans le corps de vos poulets. Bridez les poulets avec de la ficelle ; donnez-leur une forme bien ronde ; frottez-leur l'estomac avec le jus d'un citron ; bardez-les de lard ; faites passer un attélet intérieurement du cou au croupion de chaque poulet ; enveloppez chaque poulet d'une feuille de papier beurré ; couchez vos poulets sur la broche ; assujettissez les bouts des attelets avec de la ficelle, et au bout d'une demi-heure de cuisson débroschez vos poulets, ôtez-leur la ficelle et le papier, et servez-les sur une sauce italienne. (*Voyez GRANDES SAUCES.*)

SAUTÉ DE FILETS DE PIGEONS A LA VALLADOLID.

Levez les filets de six pigeons de la même manière que ceux de gélinottes (*voyez cet article*) ; mais vous laisserez les filets mignons ; ôtez l'épiderme et toutes les peaux nerveuses de chaque filet, et parez-les en cœur ; beurrez le fond d'un plat à sauter avec trois onces de bon beurre frais ; rangez-y les filets, et douze mi-