

Poulet au Champagne.

Volaille de Bresse 1 kg. 500 ou 2 de 800 grs.
découper et faire revenir les morceaux dans une cocotte
avec 2 cuillers roses de beurre. laisser les fondre
doucement $\frac{1}{4}$ d'heure sur le feu et, enlever l'excès de
beurre.

Saupoudrez les morceaux ainsi dorés de 2 cuillers de
farine; laisser roussir celle-ci puis mouillez avec 1
verre à liqueur d'Armagnac et faites flamber.

Salez, poivrez, versez sur le tout petit à petit en tournant
vivement, le contenu de $\frac{3}{4}$ de bouteille environ de très
bon champagne brut - il faut que le liquide recouvre
à peine les morceaux de volaille. Ajoutez un c à café
de Tomate concentrée ou de Tomates fraîches épépinées
et réduites et à volonté $\frac{1}{4}$ de feuille de laurier.

Faites cuire rapidement pendant une vingtaine
de minutes en ajoutant de temps en temps le reste
du champagne et du vin blanc sec un verre de cuisine
environ, et en remuant à la cuiller en bois.

Dix minutes avant la fin de la cuisson incorporez
en tournant vivement $\frac{1}{4}$ de litre de crème fraîche.
A ce moment baissez le feu afin que la sauce
épaississe sans tourner et surtout afin qu'elle ne brûle
pas. Pendant que la volaille cuit très doucement
préparez le Riz.

Riz Pilé.

Faites tremper pendant 1 heure à $1\frac{1}{2}$ 200 gr de
beau riz dans de l'eau froide largement salée - égouttez

et faite le revenir dans une cocotte avec 2 fortes cuillères de beurre; Ajoutez un bouquet garni et mouillez le riz de 2 fois son volume avec du vin. Laissez cuire cocotte ouverte sans remuer jusqu'à ce que des trous se forment à la surface du riz. A ce moment enlever la cocotte et netter la à l'entrée du four.

Il est préférable de mettre un peu plus de crème, de farine que cette recette l'indique. d'arroser le riz dans la sauce.

Pour le riz le mettre dans un moule soufflé au four et le démouler.

Pâté de foie de porc

~~750 g~~ { 250 g foie de porc
beurre { 500 g gras et maigre
farce { 20 g sel - 3 g poivre - 1 pincée d'épices par kg
de porc -
quelques échalotes ou oignons hachés très fin.

Poulet au curry

Farcir un poulet avec crème fraîche et 2 cuillères de curry. Faire rôtir et arroser avec le jus qui s'écoule.

Moules au Safran Bourbon.

Mélanger le jus des moules avec crème fraîche et une cuillerée à café de Safran Bourbon. Laisser mijoter un peu la sauce (le cuire).