

## La poularde aux truffes braisée

Garnissez une poularde de truffes avec ou sans accompagnement de farce, comme pour la faire cuire à la broche ; couvrez-la d'une barde de lard et mettez-la dans une casserole dont vous aurez garni le fond de bardes de lard. Disposez autour de la poularde 500 grammes de veau maigre coupé en petits dés, deux ou trois oignons coupés par tranches et autant de carottes. Assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée ; mouillez d'une tasse de bon bouillon dégraissé ; laissez cuire pendant une heure et demie. Retirez la poularde du feu ; enlevez la barde dont elle est couverte, et tenez-la chaudement sur le bord du fourneau. D'autre part, faites un roux blond que vous mouillerez avec le jus de cuisson de la poularde truffée ; ajoutez à cette sauce quelques truffes hachées ; dressez la poularde sur un plat, et versez la sauce truffée dessus au moment de servir.