

Ranger dans ce beurre les morceaux de poulet assaisonnés, en y ajoutant 250 grammes de pommes de terre et 150 grammes de fonds d'artichauts crus : les unes et les autres coupés en dés moyens.

Lorsque la coloration du poulet et des légumes est assurée par dessous, retourner le tout d'un bloc, et compléter la cuisson de l'autre côté. En dernier lieu, arroser le poulet de 3 cuillerées de glace de viande claire ; le saupoudrer d'une pincée de persil haché additionné d'une pointe d'ail écrasé ; dresser poulet et légumes d'une seule pièce ; comme une « pomme Anna ».

Arroser finalement de Beurre noisette et entourer de bouquets de rouelles d'oignons, frites à l'huile, alternés de petites touffes de persil frit, bien vert.

**Poulet sauté Madras.** — Préparer le poulet comme le poulet sauté « à la Stanley », mais sans truffes.

Préparer aussi 125 grammes de riz à l'Indienne. — Choisir un Cantaloup moyen ; pratiquer autour de la queue une incision circulaire de 10 centimètres de diamètre ; enlever le morceau ainsi détaché ; retirer soigneusement l'eau, les graines et les filaments ; tapisser l'intérieur avec le riz ; dresser le poulet au milieu et au tout dernier moment.

La chair du melon se coupe à la cuiller et se sert avec le poulet et le riz.

**Poulet sauté Marengo.** — Sauter le poulet à l'huile.

Égoutter l'huile ; déglacer le sautoir avec un décilitre et demi de vin blanc ; réduire de moitié. Ajouter 2 tomates pelées, pressées et concassées, ou une cuillerée et demie de purée de tomate ; une pointe d'ail écrasé ; 10 tout petits champignons cuits ; 10 lames de truffe et un décilitre et demi de jus de veau lié.

Compléter la cuisson ; dresser le poulet ; le couvrir avec sauce et garniture ; l'entourer de : 4 croûtons en cœur frits au beurre ; 4 écrevisses troussées, cuites au court-bouillon ; 4 petits œufs frits ; saupoudrer la surface d'une pincée de persil concassé.

**Poulet sauté Marigny.** — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter 125 grammes de pois très frais et autant de haricots verts, détaillés en petits losanges. Couvrir ; compléter la cuisson du poulet et assurer celle des légumes par étuvage.

Déglacer au dernier moment avec quelques cuillerées de jus de veau ; dresser le poulet avec sa garniture dessus ; l'entourer d'une bordure de petites pommes de terre fondantes.

**Poulet sauté Maryland.** — Procéder exactement comme il est indiqué pour le *Suprême de volaille Maryland*.

**Poulet sauté à la Marseillaise.** — Sauter le poulet à l'huile et, lorsqu'il est à moitié cuit, lui ajouter :

Une gousse d'ail écrasée ; 60 grammes de piments verts ciselés ; 3 petites tomates coupées en quartiers : le tout sauté à l'huile.

Le poulet étant cuit, égoutter l'huile ; déglacer avec un décilitre de vin blanc et un filet de jus de citron ; faire réduire presque entièrement.

Dresser le poulet ; le couvrir avec la garniture et saupoudrer d'une pincée de persil concassé.

**Poulet sauté Mathilde.** — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter