

10 minutes et passer à l'étamine. Réduire cette Soubise d'un quart ; la mettre au point avec 30 grammes de beurre, une pointe de cayenne et une pointe de Currie.

Saucer le poulet et disposer sur celui-ci 10 belles lames de truffe.

**Poulet sauté aux truffes.** — Sauter le poulet au beurre. Lorsqu'il est à point, lui ajouter 200 grammes de truffes crues coupées en lames.

Couvrir la casserole pendant quelques minutes ; ajouter un demi-verre de Madère et 5 ou 6 cuillerées de fine Demi-glace. Donner une minute de réduction ; dresser le poulet avec les truffes par-dessus et saucer le tout.

**Poulet sauté à la Vichy.** — Colorer le poulet au beurre ; lui ajouter 200 grammes de carottes à la Vichy (voir *Légumes*), à moitié cuites ; compléter la cuisson au four, à couvert.

Déglacer avec quelques cuillerées de fonds de veau ; dresser le poulet et le couvrir avec la garniture de carottes.

**Poulet sauté Verdi.** — Sauter le poulet au beurre ; le dresser au milieu d'une bordure de rizotto à la Piémontaise.

Disposer sur celle-ci une couronne de lames de foie gras sautées au beurre et de truffes, alternées, venant s'appuyer sur le poulet.

Déglacer au vin d'Asti et réduire. Ajouter 3 cuillerées de fonds de veau brun ou 3 cuillerées de glace de viande ; verser cette sauce sur les morceaux de poulet.

