

**Poulet sauté Chasseur.** — Sauter le poulet avec beurre et huile ; le dresser et tenir au chaud.

Dans la même graisse, faire revenir vivement 125 grammes de champignons émincés ; leur ajouter 3 échalotes hachées finement. Mouiller d'un décilitre de vin blanc et d'un petit verre de cognac ; réduire de moitié ; compléter avec un décilitre de sauce Demi-glace tomatée, une pincée de cerfeuil et estragon hachés. Verser cette sauce sur le poulet et semer dessus une pincée de persil concassé.

**Poulet au Currie.** — Découper le poulet en petits morceaux ; le sauter à l'huile avec oignon finement émincé et une forte pincée de Currie.

Déglacer avec un décilitre de lait de coco, ou de lait d'amandes à défaut ; ajouter 2 décilitres de Velouté ; finir de cuire le poulet en réduisant la sauce ; dresser en timbale.

— Servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

**NOTA.** — Il n'existe pas, à vrai dire, de formule exacte pour les préparations au Currie, d'autant plus que les cuisiniers hindous eux-mêmes procèdent de façons différentes.

Il est donc absolument illusoire de prétendre établir une formule originale typique, attendu qu'elles le sont toutes, ou qu'elles ne le sont pas du tout. Celle qui est décrite ci-dessus convient entre toutes aux goûts européens : ce qui est l'essentiel.

**Poulet sauté Cynthia.** — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir avec un verre de Champagne sec ; réduire de moitié ; ajouter une cuillerée de glace de volaille légère, puis, compléter avec 50 grammes de beurre ; le jus d'un demi-citron ; une cuillerée de curaçao sec, et verser sur le poulet.

Entourer celui-ci de 20 grains de raisin pelés, épépinés, et de 40 quartiers d'orange parés à vif.

**Poulet sauté Demidoff.** — Faire colorer le poulet au beurre et lui ajouter la garniture de légumes indiquée à la « Poularde Demidoff », en diminuant les proportions de moitié. Compléter au four la cuisson du poulet et de sa garniture.

Dix minutes avant que la cuisson soit au point, ajouter 50 grammes de truffes taillées en croissants et 3 cuillerées de bon fonds de veau.

Dresser le poulet au moment et le couvrir avec la garniture.

**Poulet sauté Doria.** — Faire colorer le poulet avec beurre et huile ; lui ajouter 250 grammes de concombres tournés en forme d'olives allongées ; compléter la cuisson au four.

Dresser le poulet avec les concombres ; verser dessus le déglaçage du sautoir fait avec un filet de jus de citron et une cuillerée de fonds de veau ; arroser finalement de Beurre noisette.

**Poulet sauté D'Orsay.** — Découper le poulet, l'assaisonner ; le sauter au beurre avec champignons et fonds d'artichauts crus coupés en quartiers ; lames de truffes, crues également.

Dresser poulet et garniture dans une croûte de timbale de forme basse, cuite à blanc.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter quelques cuillerées de sauce Parisienne, une pointe de Paprika et compléter avec 50 grammes de beurre fin.

— Saucer le poulet et dresser sur serviette.