

un demi-oignon haché; 250 grammes de morceaux de concombres parés en forme d'olives longues; compléter la cuisson par étuvage.

Déglacer avec quelques cuillerées de fine Champagne; finir avec un décilitre de sauce Suprême.

Dresser le poulet et le couvrir avec la garniture.

NOTA. — Les concombres peuvent être cuits au beurre, à part, et mélangés avec le poulet au moment du dressage.

Poulet sauté à la Mexicaine. — Sauter le poulet à l'huile.

Aussitôt prêt, égoutter l'huile; déglacer avec quelques cuillerées de vin blanc; réduire à fond et ajouter un décilitre de jus de veau tomaté.

Dresser le poulet; le saucer et l'entourer de : piments grillés; champignons moyens grillés, garnis de fondue de tomates.

Poulet sauté aux Morilles. — Sauter le poulet au beurre. Aux deux tiers de sa cuisson, lui ajouter 300 grammes de morilles étuvées au beurre; finir de le cuire au four, à couvert; le dresser avec les morilles dessus. — Déglacer avec une cuillerée de cognac; ajouter le jus de morilles et 2 cuillerées de glace de viande; faire réduire à un décilitre; compléter hors du feu avec 50 grammes de beurre; verser sur le poulet et semer dessus une pincée de persil haché.

Poulet sauté à la Normande. — Sauter le poulet au beurre.

A moitié de sa cuisson, ranger les morceaux dans une terrine avec 400 grammes de pommes de reinette pelées et émincées.

Ajouter dans la terrine le déglacage de la casserole, fait avec un petit verre d'eau-de-vie de cidre; couvrir et mettre au four pour compléter la cuisson du poulet et assurer celle des pommes.

— Servir tel quel.

Poulet sauté à l'Orléanaise. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer avec un décilitre de vin rouge; ajouter un décilitre de fonds de veau; réduire de moitié et compléter avec 40 grammes de beurre. Verser sur le poulet; entourer celui-ci de bouquets d'oignons glacés et de champignons cannelés, en les alternant.

Poulet sauté au Paprika. — Voir *Poulet sauté à la Hongroise*.

Poulet sauté Parmentier. — Colorer le poulet au beurre et lui ajouter 400 grammes de pommes de terre levées à la cuiller ovale moyenne, ou coupées en gros dés et légèrement rissolées au beurre.

Compléter la cuisson au four, dresser le poulet avec les pommes de terre autour, disposées en bouquets.

Déglacer le sautoir au vin blanc; ajouter une cuillerée de fonds de veau; verser sur le poulet et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Poulet sauté à la Périgord. — Faire revenir le poulet au beurre; l'étuver ensuite avec 200 grammes de truffes crues tournées en olives et le dresser avec les truffes dessus.

Déglacer le sautoir au Madère; réduire; ajouter 3 ou 4 cuillerées de sauce Demi-glace; compléter avec 40 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Piémontaise. — Sauter le poulet au beurre avec 400 grammes de truffes blanches en lames; le dresser dans une bordure de rizotto aux truffes blanches.