

Déglacer le sautoir avec quelques cuillerées de vin blanc ; ajouter une cuillerée de glace de viande blonde ; verser sur le poulet et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

**NOTA.** — On peut dresser le poulet directement sur le plat, le finir comme il est dit, et servir le rizotto à part dans une timbale.

**Poulet sauté à la Portugaise.** — Sauter le poulet avec beurre et huile. — Lorsque sa cuisson est aux deux tiers, égoutter une partie de la graisse ; ajouter un demi-oignon haché et une pointe d'ail broyé. L'oignon étant légèrement coloré, compléter avec 2 moyennes tomates pelées et concassées ; 50 grammes de champignons cuits, émincés, un filet de vin blanc et une pincée de persil concassé. Finir de cuire le tout ensemble en réduisant toute humidité.

Verser cette garniture sur le poulet ; l'entourer de petites tomates, ou de demi-tomates farcies.

**Poulet sauté à la Provençale.** — Sauter le poulet à l'huile et le dresser. — Déglacer le sautoir au vin blanc et ajouter : une pointe d'ail écrasé ; 4 moyennes tomates pelées et concassées ; 4 filets d'anchois coupés en petits dés ; 12 olives noires dénoyautées, blanchies, et une pincée de basilic haché.

Laisser mijoter le tout pendant 5 minutes et verser sur le poulet.

**Poulet sauté au Samos.** — Sauter le poulet à l'huile. — Egoutter celle-ci ; déglacer avec un décilitre de vin de Samos ; ajouter une tomate pelée et hachée ; faire étuver pendant 7 à 8 minutes.

Dresser le poulet ; le couvrir avec le fonds et l'entourer de grains, pelés, de gros raisins blancs, ou de grains de Muscat de préférence.

**Poulet sauté Saint-Mandé.** — Sauter le poulet au beurre ; lui ajouter, au dernier moment, 125 grammes de petits pois et autant de pointes d'asperges, vivement cuits à l'anglaise, égouttés à fond et non rafraîchis.

Déglacer avec un filet de jus de veau ; dresser le poulet sur un gâteau de pomme de terre Macaire et le couvrir avec sa garniture.

**Poulet sauté Saint-Lambert.** — Etuver au beurre : carotte, navet, oignon, champignons, lard maigre, queues de persil, céleri, taillés en brunoise et en quantité nécessaire pour obtenir un décilitre de purée. — Compléter la cuisson de cette brunoise avec un peu de Consommé et la passer à l'étamine.

Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de vin blanc et autant de cuisson de champignons ; réduire de moitié ; ajouter la purée de légumes et laisser bouillir un instant.

Beurrer légèrement ; verser sur le poulet et semer sur celui-ci : 2 petites cuillerées de perles de carottes cuites au Consommé et glacées ; 2 petites cuillerées de petits pois cuits, bien verts ; une pincée de persil concassé.

**Poulet sauté Stanley.** — Faire raidir le poulet au beurre ; finir de le cuire à l'étuvée avec 250 grammes d'oignons finement émincés. Aussitôt le poulet cuit, le dresser dans une terrine plate avec, de chaque côté, un bouquet de champignons cuits.

Ajouter aux oignons 2 décilitres de crème ; laisser mijoter pendant