

Suprême de volaille Boitelle. — Détailler les suprêmes en cœur. Les ranger dans une sauteuse beurrée, avec 300 grammes de champignons crus, pelés et émincés ; assaisonner de sel et de poivre ; ajouter un filet de jus de citron ; couvrir et pocher lentement à four doux.

Dresser en couronne dans une timbale, avec les champignons au milieu.

Ajouter au fonds, qui est constitué seulement par l'eau de végétation des champignons, 80 grammes de beurre et un filet de jus de citron ; verser ce fonds sur les suprêmes et compléter avec une pincée de persil haché.

Suprême de volaille aux Champignons, à blanc. — Pocher les suprêmes avec un peu de cuisson de champignons.

Les dresser en couronne ; disposer au milieu de belles têtes de champignons cannelées, très blanches ; napper légèrement de sauce Parisienne additionnée du fonds de pochage des suprêmes.

— Servir à part une saucière de la même sauce.

Suprême de volaille aux Champignons, à brun. — Cuire les suprêmes au beurre clarifié, comme il est indiqué à la Notice.

Les dresser ; les entourer de Champignons, émincés et sautés au beurre ; napper de sauce champignons légère.

Suprême de volaille Chimay. — Cuire les suprêmes au beurre clarifié.

Les dresser ; les garnir de bouquets de morilles sautées et de pointes d'asperges liées au beurre. — Entourer d'un cordon de jus lié.

Suprême de volaille Cussy. — Escaloper les suprêmes ; aplatir légèrement chaque escalope ; les parer de forme ronde ; les assaisonner ; les passer dans la farine et les sauter au beurre.

Dresser chaque escalope sur un fond d'artichaut de dimensions à peu près égales ; placer sur chaque escalope une épaisse lame de truffe et un rognon de coq bien blanc sur chaque lame de truffe.

— Servir à part un jus de volaille lié et beurré.

Suprême de volaille Doria. — Assaisonner les suprêmes ; les paner à l'anglaise et les sauter vivement au beurre clarifié.

Les dresser ; les entourer de concombres tournés en forme de gousses d'ail et étuvés au beurre, ou simplement passés à la farine et sautés au beurre.

Juste au moment de servir, les arroser de Beurre noisette et exprimer dessus quelques gouttes de citron.

Suprême de volaille à la Dreux. — Contiser les suprêmes avec ronds de truffe et de langue ; les pocher au beurre.

Les dresser ; les entourer d'une garniture de crêtes, rognons et lames de truffe ; napper légèrement cette garniture de sauce Parisienne.

Suprême de volaille à l'Ecarlate. — Contiser les suprêmes avec des ronds de langue bien rouge et les pocher au beurre.

Les dresser sur croûtons et disposer entre chacun une quenelle ovale, en farce mousseline, saupoudrée de langue écarlate hachée ; napper de sauce Suprême, claire, pour laisser apercevoir le rouge de la langue.

Suprême de volaille à l'Ecossaise. — Pocher les suprêmes à blanc.