

Compléter au four, à couvert, la cuisson du poulet et des quartiers de fenouil.

Dresser les morceaux de fenouil en couronne dans un plat ovale en terre ; disposer au milieu les morceaux de poulet, en les plaçant l'un à côté de l'autre ; napper le tout de sauce Mornay à l'essence de volaille et glacer vivement.

**Poulet sauté à la Fermière.** — Faire colorer le poulet au beurre ; le mettre dans une terrine avec une « garniture Fermière » à moitié étuvée au beurre, à l'avance. Ajouter 80 grammes de jambon coupé en dés ; couvrir l'ustensile ; compléter au four la cuisson du poulet et de la garniture.

Au dernier moment, arroser de 4 ou 5 cuillerées de fonds de veau et servir tel quel.

**Poulet sauté aux Fines herbes.** — Sauter le poulet au beurre et, 2 minutes avant de le dresser, le saupoudrer d'une cuillerée d'échalote hachée.

Déglaçer le sautoir avec un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter 3 cuillerées de fonds de veau corsé ; autant de sauce Demi-glace. Finir la sauce, hors du feu, avec 50 grammes de beurre, une cuillerée à café de persil, cerfeuil et estragon hachés ; verser cette sauce sur le poulet.

**Poulet sauté à la Forestière.** — Faire bien revenir le poulet au beurre ; le saupoudrer d'une cuillerée d'échalote hachée et ajouter 150 grammes de morilles coupées en quartiers. Etuver au four pendant 10 minutes et dresser le poulet.

Déglaçer le sautoir au vin blanc ; ajouter un décilitre de fonds de veau ; réduire d'un tiers ; verser fonds et morilles sur le poulet ; compléter avec une pincée de persil concassé.

Entourer celui-ci de 4 bouquets de pommes de terre coupées en gros dés et sautées au beurre ; placer un rectangle de lard de poitrine, rissolé, entre chaque bouquet de pommes de terre.

**Poulet sauté Gabrielle.** — Cuire le poulet au beurre, à blanc, et le dresser. Déglaçer le sautoir avec un décilitre de cuisson de champignons ; ajouter 3 cuillerées de sauce Béchamel, autant de crème et réduire de moitié.

Compléter la sauce hors du feu, avec 50 grammes de beurre ; saucer le poulet ; semer dessus une julienne de truffe bien noire, et l'entourer de palmettes de fepilletage, cuites à blanc.

**Poulet sauté Georgina.** — Faire raidir le poulet au beurre ; compléter sa cuisson au four avec 12 petits oignons nouveaux et un bouquet garni contenant une branche de fenouil. — Le dresser aussitôt prêt.

Déglaçer le sautoir avec moitié cuisson de champignons et moitié vin du Rhin ; ajouter 2 décilitres de crème ; 12 petits champignons cuits, bien blancs et escalopés ; réduire la crème de moitié.

Compléter avec une pincée de cerfeuil et estragon hachés ; verser sur le poulet.

**Poulet sauté à la Hongroise.** — Faire raidir le poulet au beurre, avec un demi-oignon haché et une pincée de Paprika.

Lorsque l'oignon commence à colorer légèrement, ajouter 3 tomates pelées et émincées ; finir de cuire le tout ensemble.