

Suprême de volaille Mireille. — Lever les filets de deux poulets bien en chair. — Préparer une garniture comme pour le « Carré d'agneau Mireille », c'est-à-dire pommes de terre et fonds d'artichauts crus, émincés, rangés dans un petit plat en terre et cuits comme une « Pomme Anna ».

Au dernier moment, sauter au beurre les filets de poulet ; les ranger sur la garniture et les arroser avec le fonds de cuisson, déglacé au vin blanc avec addition de quelques cuillerées de glace de viande.

Suprême de volaille Montpensier. — Paner les suprêmes à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en couronne avec une lame de truffe sur chacun ; entourer de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Arroser les suprêmes d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille Orly. — Prendre des suprêmes de poulets Reine ; les mariner pendant une heure avec queues de persil, oignon finement émincé ; jus de citron et filet d'huile.

Au moment de les apprêter, les éponger dans un linge ; les tremper ensuite dans une pâte à frire légère et les traiter à grande friture chaude pour les cuire vivement.

Dresser sur serviette avec bouquet de persil frit et servir à part une sauce Tomato.

Suprême de volaille à l'Orientale. — Sauter les suprêmes au beurre ; les dresser chacun sur une tranche épaisse de Brionne taillée de même forme, blanchie, et étuvée au beurre à l'avance.

Napper de sauce suprême additionnée d'un quart de purée de tomate et d'une pointe de safran.

— Envoyer à part un Riz pilaw additionné de piments doux, taillés en dés.

Suprême de volaille en Papillote. — Faire raidir vivement les suprêmes au beurre ; les enfermer chacun dans une feuille de papier taillée en cœur, huilée ou beurrée, en procédant comme à l'ordinaire ; c'est-à-dire en plaçant chaque suprême entre deux rectangles de jambon et deux couches de sauce Italienne serrée.

Fermer les feuilles de papier en plissant finement les bords ; les ranger sur une plaque et les mettre à four assez chaud pour : 1° finir de cuire les suprêmes ; 2° souffler les papillotes.

Suprême de volaille Parisienne. — Détailler les suprêmes en cœur et les pocher au beurre.

Dresser en couronne ; napper de sauce Parisienne ; disposer au milieu un bouquet de petites quenelles en farce de volaille additionnée de langue écarlate et de truffe, hachées ; placer sur chaque cœur deux croissants en langue écarlate, enfermant un croissant en truffe de mêmes dimensions, enduit de glace de viande blonde.

Suprême de volaille au Parmesan. — Tremper les suprêmes dans de l'œuf battu assaisonné et les rouler dans du Parmesan râpé, mélangé de mie de pain fraîche.

Les cuire au beurre ; dresser sur croûtons de polenta taillés de mêmes forme et dimensions que les suprêmes et colorés au beurre clarifié.

Juste au moment de servir, les arroser d'un filet de Beurre noisette.