

**Les dresser et les napper de sauce Ecossaise.**

— Servir à part une timbale de haricots verts liés au beurre.

*Variante :* Détailler les suprêmes en cœur ; les farcir de godiveau à la crème additionné d'une Brunoise de légumes étuvée au beurre et les pocher. — Dresser, saucer et entourer de bouquets de haricots verts liés au beurre.

**Suprême de volaille Elisabeth.** — Lever les suprêmes de deux petits poulets. Les cuire au Beurre noisette et les dresser dans un plat carré. Napper de sauce Suprême et placer sur chacun quelques lames de truffe.

Disposer au milieu une douzaine d'huîtres décoquillées, lesquelles auront été tenues en pleine glace au moins deux heures à l'avance.

*Nota.* — Cette recette originale fut exécutée à la demande d'une cliente et est donnée ici simplement à titre de curiosité.

**Suprême de volaille Favorite.** — Sauter les suprêmes au beurre clarifié.

Les dresser en couronne sur des lames de foie gras sautées au beurre.

Disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

— Servir à part une saucière de glace de viande légère, beurrée.

**Suprême de volaille Financière.** — Détailler les suprêmes en cœur ; les fourrer de farce de volaille truffée et les pocher au beurre.

Dresser en couronne, sur croûtons frits de même forme ; disposer au milieu une garniture Financière ; napper de sauce Financière suprêmes et garniture.

**Suprême de volaille à la Florentine.** — Pocher les suprêmes au beurre, en les tenant cuits à point.

Les dresser sur un lit d'épinards en feuilles étuvés au beurre et grossièrement hachés ; les napper de sauce Mornay à l'essence de volaille et glacer vivement.

**Suprême de volaille aux fonds d'artichauts.** — Sauter les suprêmes au beurre.

Les dresser ; les entourer de fonds d'artichauts crus, escalopés, sautés au beurre et saupoudrés de fines herbes. Arroser les suprêmes d'un filet de Beurre noisette et servir un jus lié à part.

**Suprême de volaille Henri IV.** — Escaloper les suprêmes ; aplatir légèrement les escalopes et les parer de forme ronde.

Les assaisonner ; les passer dans la farine et les sauter au beurre clarifié. — Dresser chaque escalope sur un fond d'artichaut légèrement garni de glace de viande beurrée. Placer une belle lame de truffe sur chaque escalope et servir à part une sauce Béarnaise.

**Suprême de volaille à la Hongroise.** — Apprêter un riz Pilaw additionné de tomates concassées ; le dresser dans une timbale basse.

Assaisonner les suprêmes au Paprika ; les sauter au beurre clarifié et les dresser sur le riz.

Déglicer la sauteuse avec quelques cuillerées de crème ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Hongroise : napper les suprêmes avec cette sauce.

**Suprême de volaille à l'Indienne.** — Sauter les suprêmes au