

Suprême de volaille à la Périgueux. — Détailler les suprêmes en cœur ; les fourrer de farce mousseline truffée et les pocher au beurre. Dresser en couronne ; verser au milieu une sauce Périgueux.

Suprême de volaille Polignac. — Pocher les suprêmes au beurre. Les dresser en couronne ; les napper de sauce Suprême additionnée d'une fine julienne de truffe et de champignons.

Suprême de volaille Pojarski. — Hacher les suprêmes en faisant absorber au hachis, par livre de chair de volaille : 125 grammes de mie de pain trempée au lait et exprimée ; 125 grammes de beurre frais ; un décilitre de crème épaisse et fraîche, ajoutée par petite partie. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Avec ce hachis, reconstituer les suprêmes dans leur forme et grosseur primitives. On les saupoudre de farine et on les cuit au beurre clarifié, au dernier moment.

Les dresser aussitôt prêts et servir de suite.

NOTA. — La garniture de ces suprêmes, comme de tout article « à la Pojarski », est à volonté et purement facultative. Il n'y a aucune règle fixe en ce qui la concerne.

Suprême de volaille Régence. — Détailler les suprêmes en cœurs ; les aplatir légèrement et les pocher.

Dresser chaque suprême sur une quenelle de même forme, en farce de volaille au Beurre d'écrevisse ; les disposer en couronne sur un plat rond.

Napper de sauce Parisienne à l'essence de truffe ; placer sur chaque suprême une truffe en forme d'olive et un rognon de coq, séparés par une crête.

Suprême de volaille Richelieu. — Paner les suprêmes à l'anglaise et les cuire au beurre.

Dresser ; couvrir de Beurre à la Maître-d'hôtel à moitié fondu et disposer 4 belles lames de truffe sur chaque suprême.

Suprême de volaille Rimini. — Piquer les suprêmes avec de minces filets de truffe bien noire et les pocher.

Les dresser, chacun sur une barquette en feuilletage, garnie de purée de champignons. — Servir à part une sauce Parisienne.

Suprêmes de volaille Rossini. — Sauter les suprêmes au beurre ; les dresser sur des escalopes de foie gras également sautées au beurre et disposées en couronne sur un plat.

Napper de sauce Madère corsée, additionnée de lames de truffe.

Suprême de volaille Saint-Germain. — Assaisonner les suprêmes ; les arroser de beurre et les griller doucement, posés sur une feuille de papier huilé. Durant la cuisson, les badigeonner de temps en temps avec du beurre clarifié.

Dresser et servir en même temps : 1° une sauce Béarnaise ; 2° une timbale de purée de pois frais à la crème.

Suprême de volaille Talleyrand. — Préparer : 1° Une croustade en pâte à fonder de grandeur proportionnée au nombre de suprêmes et à leur garniture ;

2° Une garniture de macaroni à la crème additionnée de 100 grammes de foie gras et 100 grammes de truffes coupés en dés par 250 grammes de macaroni. Détailler les suprêmes en cœur ; et les pocher au beurre.