

Égoutter ces éléments sur une assiette; mettre les morceaux de poulet à revenir vivement dans le même beurre. Les morceaux étant bien revenus, remettre la garniture avec; couvrir et compléter la cuisson au four.

Dresser poulet et garniture; égoutter la graisse; ajouter une pointe d'ail écrasé et 2 décilitres de bon vin rouge. Réduire celui-ci de moitié; lier avec 30 grammes de beurre, manié avec une forte pincée de farine, et verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Bressanne. — Découper le poulet comme à l'ordinaire mais partager les cuisses en deux morceaux. Assaisonner de sel et poivre; cuire les morceaux au beurre sans trop laisser colorer et surtout sans laisser noircir le beurre. — La cuisson étant à peu près assurée, saupoudrer les morceaux de 50 grammes d'oignon finement haché et ajouter en même temps 24 rognons de coq très frais. — Quand l'oignon est légèrement blondi, mouiller d'un verre de vin blanc; réduire, ajouter deux verres de crème fraîche et laisser mijoter pendant 10 à 12 minutes. Finalement, compléter avec trois douzaines de queues d'écrevisses cuites au court-bouillon.

— Servir en timbale.

Poulet sauté à la Bretonne. — Faire revenir le poulet au beurre, à blanc, et lui ajouter : 100 grammes de blanc de poireau et un demi-oignon émincés, étuvés au beurre, à l'avance. Couvrir et compléter la cuisson au four.

Environ 5 minutes avant que le poulet soit tout à fait cuit, l'additionner de 100 grammes de champignons crus, émincés et sautés au beurre.

Dresser le poulet. — Ajouter aux légumes un décilitre de crème et autant de sauce Suprême; réduire de moitié; verser sauce et légumes sur le poulet.

Poulet sauté à la Catalane. — Sauter le poulet à l'huile; retirer les morceaux et les tenir au chaud.

Égoutter l'huile; déglacer au vin blanc et ajouter : un décilitre de sauce Espagnole; 100 grammes de champignons crus coupés en quartiers et sautés au beurre; 6 petits oignons glacés et 6 petits marrons cuits au Consommé; 3 saucisses chipolata, pochées et partagées en deux; une cuillerée de fondue de tomates.

Remettre les morceaux dans cette garniture; laisser mijoter le tout ensemble pendant 5 minutes.

Dresser le poulet; le couvrir avec sauce et garniture.

Poulet sauté aux Cèpes. — Sauter le poulet à l'huile et le dresser.

Égoutter l'huile; chauffer simplement, dans le sautoir, une cuillerée d'échalote hachée; déglacer avec un décilitre de vin blanc et réduire de moitié. Compléter avec 50 grammes de beurre; verser sur le poulet; entourer celui-ci de 250 grammes de cèpes à la Bordelaise; compléter avec une pincée de persil haché.

Poulet sauté Champeaux. — Sauter le poulet au beurre; le dresser et l'entourer de petits oignons et de pommes de terre noisette, cuits au beurre à l'avance.

Déglacer au vin blanc; ajouter un décilitre de jus de veau et une cuillerée de glace de viande; réduire de moitié; compléter avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.