

SÉRIE DES FILETS OU SUPRÈMES, CÔTELETTES DE VOLAILLE, ETC.

Les termes *Filet* et *Suprême* sont synonymes et on peut employer l'un ou l'autre dans la rédaction des menus, si on veut éviter des répétitions fâcheuses.

Ils comprennent le filet proprement dit et le filet mignon.

Dans les suprêmes de poulet, le filet mignon est généralement soudé au filet, étant trop petit pour être employé seul.

Par contre, les filets mignons de poule sont utilisés séparément, après avoir été dénervés, contisés de truffe et formés en arc, ou en anneau.

Les *Côtelettes* sont les suprêmes de Poulets Reine ou de Poulets de grains, auxquels on laisse adhérer l'os du moignon de l'aile. Les *Suprêmes* sont généralement fournis par les mêmes volailles.

Cependant, on les prend parfois sur des Pouleades. Dans ce cas, comme ils sont trop volumineux, on les divise en 3 ou 4 morceaux bien réguliers que l'on aplatis légèrement et qui sont parés en forme de coeurs ou d'ovales, sauf dans le cas où ils doivent être farcis.

Lorsqu'ils doivent être farcis, on les ouvre sur l'épaisseur, en forme de sac, avec la pointe d'un petit couteau. Dans la cavité ainsi formée, on introduit, avec une poche munie d'une petite douille unie, la farce requise, en quantité voulue pour que le suprême en soit bien bourré, mais cette addition de farce est facultative.

La cuisson des Suprêmes et des Côtelettes se fait toujours à sec, ou à peu près, parce que la moindre ébullition d'un liquide quelconque les durcirait. — Lorsque la formule qui leur est appliquée exige le pochage, on cuite la volaille entière et on lève les filets quand elle est cuite.

Selon que les Côtelettes ou les Suprêmes doivent être traités à *brun* ou à *blanc*, on procède de l'une des deux façons suivantes ; mais nous devons faire observer que la méthode d'apprêt « à brun » est plus spéciale aux Côtelettes.

CÔTELETTES OU SUPRÊMES préparés à brun. — Les assaisonner de sel ; les rouler dans la farine ; puis les ranger dans une sauteuse contenant du beurre clarifié très chaud et leur faire prendre vivement couleur des deux côtés. Ces morceaux de la volaille sont si tendres que la coloration et la cuisson se font en même temps.

CÔTELETTES OU SUPRÊMES préparés à blanc, ou Poches. — Les assaisonner et les ranger dans une sauteuse contenant du beurre frais fondu, mais non clarifié. Les rouler dans ce beurre ; ajouter quelques gouttes de jus de citron ; fermer hermétiquement la sauteuse et la mettre à four bien chaud. Quelques minutes suffisent pour pocher les Suprêmes, qui sont prêts lorsqu'on les sent élastiques sous la pression du doigt.