

Les Côtelettes et Suprêmes peuvent être panés à l'anglaise pour être sautés ou frits ; ou panés au beurre pour être grillés.

Remarque importante. — Une Côtelette ou un Suprême de volaille ne doit jamais attendre sous peine de durcir. Ils doivent être cuits vivement, au dernier moment ; dressés rapidement, simplement, et servis à la fois moelleux et brûlants : ce qui est le point le plus essentiel.

Les formules suivantes s'appliquent aussi bien aux Suprêmes qu'aux Côtelettes.

NOTA. — Pour les différentes formules qui suivent où un jus lié est indiqué, nous conseillons de procéder ainsi : Déglaçer la casserole où ont cuit les Suprêmes, *et sans en retirer le beurre*, avec du fonds blanc, et ajouter quelques cuillerées de glace de viande. La liaison du beurre et de la glace de viande s'opère par l'addition du fonds de déglaçage que l'on ne doit pas laisser réduire complètement. Par cette méthode, on obtient un jus lié d'un goût de noisette exquis.

Suprême de volaille Agnès Sorel. — Garnir de farce Mousseline le fond et les parois de moules à tartelettes ovales beurrés ; disposer sur cette farce des champignons, émincés et sautés au beurre ; recouvrir de farce et pocher au bain-marie.

Démouler en couronne sur un plat rond ; dresser un suprême poché sur chaque tartelette ; napper de sauce Parisienne ; décorer d'un anneau de langue bien rouge avec un rond de truffe au milieu et entourer les suprêmes d'un filet de glace de volaille.

Suprême de volaille Albuféra. — Détaillez les suprêmes en cœur ; les fourrer de farce Mousseline et les pocher au beurre.

Dresser chaque détail de suprême sur une croûte de tartelette garnie comme il est indiqué pour la Poule Albuféra. Napper légèrement de sauce Albuféra et servir à part une saucière de la même sauce.

Suprême de volaille Alexandra. — Pocher les suprêmes au beurre en les tenant vert-cuits.

Les dresser avec quelques lames de truffe dessus ; les napper de sauce Mornay à l'essence de volaille et les glacer.

Entourer de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Suprême de volaille à l'Ambassadrice. — Pocher les suprêmes.

Les dresser ; les napper de sauce Suprême ; les entourer de ris d'agneau cloutés aux truffes, cuits à blanc, et de bottillons de pointes d'asperges.

Suprême de volaille à l'Arlésienne. — Assaisonner, fariner et sauter les suprêmes au beurre clarifié.

Dresser sur une couronne de rondelles d'aubergines assaisonnées, passées dans la farine et frites à l'huile ; garnir le milieu de tomates concassées sautées à l'huile et entourer de rouelles d'oignons frites.

— Servir à part une sauce Demi-glace tomatée.

Suprême de volaille Belle-Hélène. — Détaillez les suprêmes en cœur et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en couronne sur de petites croquettes de pointes d'asperges de même forme ; placer une lame de truffe sur chaque morceau de suprême et arroser de Beurre noisette.

— Servir à part un jus lié additionné du beurre de cuisson des Suprêmes.