

de jus de citron et un décilitre de crème ; chauffer ; compléter la sauce, hors du feu, avec 50 grammes de Beurre d'écrevisse ; saucer les morceaux de poulet et servir dans la terrine.

**Poulet sauté d'Artois.** — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer avec 3 cuillerées de Maitère et ajouter : un demi-décilitre de glace de viande blonde, claire ; 4 petits fonds d'artichauts coupés en quartiers et sautés au beurre ; 10 morceaux de carottes tournés en forme de petites olives, cuits au Consommé et glacés ; 8 petits oignons nouveaux cuits au beurre. — Compléter avec 50 grammes de beurre, une pincée de ciboulettes hachées et verser sur le poulet.

**Poulet sauté Beaulieu.** — Sauter le poulet au beurre et y ajouter : 150 grammes de petites pommes de terre nouvelles, grosses comme des noisettes, ou tournées de cette grosseur ; autant de petits quartiers d'artichauts : ces deux légumes préalablement cuits au beurre ensemble, et à l'avance. Tenir le tout au four, à couvert, pendant 10 minutes.

Dresser ensuite, dans une casserole en terre, morceaux de poulet, pommes de terre, artichauts, et y joindre 12 olives noires.

Déglacer la casserole avec quelques cuillerées de vin blanc et un filet de jus de citron ; compléter avec une cuillerée de fonds de veau et verser dans la terrine. Couvrir celle-ci ; laisser mijoter encore pendant 5 minutes.

— Servir tel quel.

**Poulet sauté Bercy.** — Sauter le poulet au beurre et le dresser. Passer simplement, dans le beurre de cuisson, une cuillerée d'échalote hachée ; déglacer avec un décilitre de vin blanc et réduire de moitié. Ajouter : un demi-décilitre de glace de viande ; le jus d'un demi-citron ; 50 grammes de beurre ; 5 sancisses chipolata pochées et escalopées ; 100 grammes de champignons crus, émincés et sautés au beurre.

Verser le tout sur le poulet et semer à la surface une pincée de persil concassé.

**Poulet sauté Boivin.** — Faire revenir vivement le poulet au beurre ; lui ajouter : 12 petits oignons cuits au beurre, à la poêle ; 12 petits quartiers d'artichauts très tendres, blanchis ; 24 pommes de terre noisette levées à la cuiller ovale. — Couvrir et cuire le tout ensemble au four.

Dresser le poulet, avec oignons et pommes de terre dessus ; l'entourer avec les quartiers d'artichauts.

Déglacer avec quelques cuillerées de Consommé ; ajouter un demi-décilitre de glace de viande blonde, un filet de jus de citron, 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

**Poulet sauté à la Bordelaise.** — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

L'entourer de : petits quartiers d'artichauts étuvés au beurre ; pommes de terre crues, émincées et sautées au beurre ; rouelles d'oignons frites : ces différents éléments disposés en bouquets, avec une petite touffe de persil frit, bien vert, entre chaque bouquet.

Déglacer avec quelques cuillerées de jus de volaille et verser sur le poulet.

**Poulet sauté à la Bourguignonne.** — Faire rissoler au beurre : 125 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi ; 8 petits oignons ; 100 grammes de champignons crus coupés en quartiers.