

ceaux, ailes et estomac ou haut de poitrine; y sont ajoutés ensuite; mais seulement quand la sauce, réduite au point, ne doit plus bouillir.

La cuisson de ces morceaux étant complète, il est d'autant plus inutile de les faire bouillir dans la sauce que cette ébullition les durcirait.

Quelques minutes avant de servir, dresser les morceaux dans un plat à entrée, profond, muni d'un couvercle, et dans cet ordre : les morceaux de carcasse, pattes et ailerons, dans le fond du plat; les cuisses dessus; les ailes pour finir.

La sauce est alors mise au point, selon les indications de la formule, et versée sur les morceaux de poulet.

Pour les poulets préparés à blanc, les morceaux sont simplement raidis au beurre, sans aucune coloration, et leur cuisson s'achève au four, comme il est dit ci-dessus.

Dans ce cas, le liquide de déglacage est invariablement blanc, de même que les sauces employées, et ces sauces se finissent à la crème.

Poulet sauté Algérienne. — Sauter le poulet au beurre.

Déglicer avec un décilitre de vin blanc; ajouter une pointe d'ail broyé et une petite tomate concassée.

Dresser le poulet; le saucer; l'entourer de bouquets de patates douces et de brionnes, tournées en forme d'olives et étuvées au beurre.

Poulet sauté Anversoise. — Faire revenir et cuire le poulet au beurre, à blanc.

Déglicer avec de la crème; ajouter un décilitre de sauce Suprême; réduire d'un tiers et mélanger à la sauce : 250 grammes de jets de houblon blanchis en les tenant un peu fermes; 125 grammes de langue bien rouge taillée en julienne. — Dresser en terrine.

Poulet sauté Archiduc. — Faire revenir le poulet au beurre, à blanc; lui ajouter 2 gros oignons émincés et cuits au beurre à l'avance; compléter la cuisson du poulet avec les oignons.

Retirer les morceaux; les dresser; couvrir le plat et tenir au chaud.

Mouiller les oignons d'un petit verre de fine Champagne; réduire celle-ci; ajouter un décilitre de crème et autant de Velouté; passer à l'étamine sauce et oignons.

Réduire cette sauce assez serrée; la mettre au point, hors du feu, avec 50 grammes de beurre; le jus d'un quart de citron et une cuillerée de Madère; la verser sur les morceaux de poulet et disposer sur ceux-ci une dizaine de lames de truffe.

Poulet sauté à l'Arlésienne. — Sauter le poulet à l'huile et retirer les morceaux comme il est indiqué à la Notice.

Déglicer au vin blanc; ajouter gros comme un pois d'ail écrasé; un décilitre de sauce Demi-glace tomatée et réduire d'un tiers.

Dresser et saucer le poulet; l'entourer de : bouquets alternés de rondelles d'oignons et d'aubergines, assaisonnées, passées dans la farine et frites à l'huile; tomates concassées fondues au beurre.

Poulet sauté à l'Armagnac. — Cuire les morceaux de poulet au beurre, à blanc, en y ajoutant 100 grammes de truffes crues en lames.

Dresser morceaux et truffes dans une terrine.

Déglicer avec un petit verre de vieille fine Champagne; ajouter un filet