

SÉRIE DES POULETS SAUTÉS

Nous avons dit au début de ce chapitre que les Poulets qui conviennent le mieux pour sauter sont les poulets dits « à la Reine ». Nous ajouterons que ces poulets doivent être de grosseur moyenne, bien en chair et très tendres.

A la rigueur, on pourrait employer de petites poulardes ou de gros poulets de grains ; mais ni les unes ni les autres ne conviennent aussi bien que les Poulets Reine.

Le découpage du poulet se fait par membres, en commençant par les cuisses dont on supprime le fémur au-dessus de son articulation avec le tibia. Ce dernier os est également rogné près de son articulation inférieure, et la patte, privée de cette articulation et des ongles, puis bien nettoyée, est jointe aux autres morceaux. Les ailes sont ensuite détachées après en avoir retiré l'aileron ; puis le haut de poitrine, ou bréchet, est séparé de la carcasse, laissé entier si le poulet est petit, ou partagé en deux s'il est un peu gros. La carcasse est enfin divisée en deux morceaux qui sont parés de chaque côté.

Quelle que soit la formule à appliquer, le principe de préparation des poulets sautés est toujours celui-ci :

Chauffer dans un plat à sauter, de dimensions juste suffisantes pour contenir les morceaux, 50 grammes de beurre clarifié ou, selon les cas, moitié beurre et moitié huile.

Ranger dans ce beurre, très chaud, les morceaux de poulet assaisonnés de sel et de poivre, et les faire colorer vivement, en les retournant pour assurer une coloration égale.

Couvrir ensuite l'ustensile et le mettre au four assez chaud pour assurer la cuisson, laquelle doit être complète.

Les morceaux très tendres comme les ailes et le haut de poitrine doivent être retirés au bout de quelques minutes et tenus au chaud, à couvert. Les cuisses, dont la chair est plus ferme, et qui sont plus épaisses, doivent cuire 7 à 8 minutes de plus.

Les morceaux étant cuits, les retirer ; égoutter une partie du corps gras employé ; déglacer le plat à sauter avec le liquide indiqué, et qui est : soit un vin quelconque, soit de la cuisson de champignons, soit du fonds de volaille, etc.

Le déglacage est, nous l'avons déjà dit, une opération essentielle qui a pour but de dissoudre le jus caramélisé au fond de l'ustensile.

Réduire de moitié le liquide de déglacage et ajouter la sauce indiquée par la formule.

Remettre dans cette sauce les morceaux de carcasse, pattes, ailerons et cuisses ; laisser mijoter pendant quelques minutes. Les autres mor-