

beurre et les tenir pendant quelques minutes dans une sauce Currie à l'Indienne, mais sans laisser bouillir la sauce.

Les dresser dans une timbale avec la sauce Currie.

— Servir à part une timbale de riz à l'Indienne.

VARIANTE DE CETTE RECETTE. — Pocher à blanc un poulet Reine.

Lever les filets et les partager chacun en deux morceaux ; disposer chaque morceau sur une quenelle Mousseline de volaille. Placer dessus une lame de truffe et napper d'une fine sauce Suprême légèrement condimentée au Currie.

— Servir à part un Riz pilaw additionné de petits pois cuits à l'anglaise.

Suprême de volaille Jardinière. — Sauter les suprêmes au beurre. — Les dresser et les entourer d'une garniture Jardinière, disposée en bouquets bien détachés.

Juste au moment de servir, arroser les suprêmes d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille Judic. — Détailler les suprêmes en cœur ; les assaisonner et les pocher au beurre.

Dresser en couronne sur de petites demi-laitues braisées ; disposer une lame de truffe et un rognon de coq sur chaque pièce de suprême ; napper légèrement de jus lié.

Suprême de volaille Maréchal. — Les suprêmes étant panés à l'anglaise, avec de la mie de pain fraîche, les sauter au beurre ; les dresser en couronne avec une belle lame de truffe sur chacun et disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges liées au beurre.

NOTA. — En principe, la plupart des articles traités « à la Maréchal » doivent être panés à la truffe finement hachée ; mais, en cuisant, cette truffe sèche et perd son arôme. Il est préférable de faire le panage à l'anglaise avec un mélange de deux tiers de mie de pain et un tiers de truffe finement hachée, ou même simplement à l'anglaise.

Suprême de volaille Marie-Louise. — Escaloper les suprêmes ; aplatir légèrement les escalopes ; les parer de forme ronde ; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser chaque escalope sur un petit fond d'artichaut garni de purée de champignons soubisée un peu serrée ; arroser d'un filet de Beurre noisette.

Suprême de volaille Marie-Thérèse. — Préparer un riz Pilaw mouillé au fonds de volaille. Le beurrer quand il est au point et l'additionner de 200 grammes de blanc de volaille haché par 500 grammes de riz cuit.

Tasser ce riz dans un moule à dôme, bas, bien beurré.

Pocher les suprêmes au beurre et les dresser debout, autour du riz démoulé sur un plat rond. Napper de sauce Suprême ; placer une tranche de langue écarlate taillée en crête, entre chaque suprême.

— Servir à part une sauce Suprême.

Suprême de volaille Maryland. — Assaisonner les suprêmes ; les paner à l'anglaise et les cuire au beurre clarifié.

Dresser sur des tranches de Bacon grillées ; entourer de petites galettes de farine de maïs, frites, et de bananes émincées, frites également.

— Servir à part une sauce raifort à la crème.