

Dresser le poulet au milieu d'une bordure de riz Pilaw additionné de tomates concassées.

Ajouter à la garniture de tomates un décilitre de crème; réduire de moitié; passer à l'étamine et verser sur les morceaux de poulet sans en mettre sur la bordure.

Poulet sauté aux Huîtres. — Sauter le poulet à l'huile avec un demi-oignon; 2 moyens champignons crus; le blanc d'une branche de céleri et quelques queues de persil, coupées en grosse brunoise. Compléter au four la cuisson du poulet et des légumes.

Dresser ensuite les morceaux de poulet avec 12 belles huîtres pochées et ébarbées.

Déglacer le sautoir avec un peu de fonds blanc et réduire de moitié, ajouter un décilitre de Velouté et 2 cuillerées de glace de viande blonde, réduire encore d'un tiers; passer à l'étamine sauce et légumes; verser sur le poulet.

Poulet sauté à l'Indienne. — Voir *Poulet au Currie*.

Poulet sauté à l' Italienne. — Sauter le poulet au beurre et le dresser.

Déglacer le sautoir au vin blanc; ajouter un décilitre et demi de sauce Italienne et verser sur le poulet. Entourer celui-ci d'une bordure de petits quartiers d'artichauts à l'Italienne. (Voir *Légumes*.)

Poulet sauté Japonaise. — Colorer le poulet au beurre; lui ajouter 500 grammes de crosnes légèrement blanchis, égouttés et épongés; compléter au four la cuisson du poulet et des crosnes. — Dresser ensuite le poulet avec les crosnes dessus.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de fonds de veau légèrement lié; mettre au point, hors du feu, avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Poulet sauté Joséphine. — Sauter le poulet avec beurre et huile. À moitié de la cuisson, égoutter à peu près toute la graisse; ajouter une cuillerée de Mirepoix à la bordelaise, 2 cuillerées de maigre de jambon cuit, haché, et 50 grammes de champignons crus concassés. Etuver le tout ensemble jusqu'à cuisson complète du poulet et dresser celui-ci.

Déglacer le sautoir avec un décilitre de fine Champagne et un décilitre de cuisson de champignons; réduire des deux tiers; compléter avec un décilitre de jus de veau lié. — Mettre au point, hors du feu, avec 50 grammes de beurre et verser sur le poulet.

Entourer celui-ci d'une bordure de cèpes moyens, sautés à l'huile au dernier moment et bien rissolés.

Poulet sauté Jurassienne. — Sauter le poulet au beurre. Quand il est cuit aux deux tiers, lui ajouter 250 grammes de lard de poitrine, détaillé en lardons un peu gros, blanchis, et rissolés au beurre.

Le poulet étant cuit, égoutter les trois quarts de la graisse, déglacer avec un décilitre et demi de sauce Demi-glace claire et dresser les morceaux de poulet.

Compléter la sauce avec une forte pincée de ciboulette hachée et la verser sur le poulet avec les lardons.

Poulet sauté Lathuile. — Chauffer très fortement 100 grammes de beurre dans un sautoir pouvant contenir juste le poulet et sa garniture.