

Compléter au four, à couvert, la cuisson du poulet et des quartiers de fenouil.

Dresser les morceaux de fenouil en couronne dans un plat ovale en terre; disposer au milieu les morceaux de poulet, en les plaçant l'un à côté de l'autre; napper le tout de sauce Mornay à l'essence de volaille et glacer vivement.

Poulet sauté à la Fermière. — Faire colorer le poulet au beurre; le mettre dans une terrine avec une « garniture Fermière » à moitié étuvée au beurre, à l'avance. Ajouter 80 grammes de jambon coupé en dés; couvrir l'ustensile; compléter au four la cuisson du poulet et de la garniture.

Au dernier moment, arroser de 4 ou 5 cuillerées de fonds de veau et servir tel quel.

Poulet sauté aux Fines herbes. — Sauter le poulet au beurre et, 2 minutes avant de le dresser, le saupoudrer d'une cuillerée d'échalote hachée.

Déglicer le sautoir avec un décilitre de vin blanc; réduire de moitié; ajouter 3 cuillerées de fonds de veau corsé; autant de sauce Demi-glace. Finir la sauce, hors du feu, avec 50 grammes de beurre, une cuillerée à café de persil, cerfeuil et estragon hachés; verser cette sauce sur le poulet.

Poulet sauté à la Forestière. — Faire bien revenir le poulet au beurre; le saupoudrer d'une cuillerée d'échalote hachée et ajouter 150 grammes de morilles coupées en quartiers. Etuver au four pendant 10 minutes et dresser le poulet.

Déglicer le sautoir au vin blanc; ajouter un décilitre de fonds de veau; réduire d'un tiers; verser fonds et morilles sur le poulet; compléter avec une pincée de persil concassé.

Entourer celui-ci de 4 bouquets de pommes de terre coupées en gros dés et sautées au beurre; placer un rectangle de lard de poitrine, rissolé, entre chaque bouquet de pommes de terre.

Poulet sauté Gabrielle. — Cuire le poulet au beurre, à blanc, et le dresser. Déglicer le sautoir avec un décilitre de cuisson de champignons; ajouter 3 cuillerées de sauce Béchamel, autant de crème et réduire de moitié.

Compléter la sauce hors du feu, avec 50 grammes de beurre; saucer le poulet; semer dessus une julienne de truffe bien noire, et l'entourer de palmettes de feuilletage, cuites à blanc.

Poulet sauté Georgina. — Faire raidir le poulet au beurre; compléter sa cuisson au four avec 12 petits oignons nouveaux et un bouquet garni contenant une branche de fenouil. — Le dresser aussitôt prêt.

Déglicer le sautoir avec moitié cuisson de champignons et moitié vin du Rhin; ajouter 2 décilitres de crème; 12 petits champignons cuits, bien blancs et escalopés; réduire la crème de moitié.

Compléter avec une pincée de cerfeuil et estragon hachés; verser sur le poulet.

Poulet sauté à la Hongroise. — Faire raidir le poulet au beurre, avec un demi-oignon haché et une pincée de Paprika.

Lorsque l'oignon commence à colorer légèrement, ajouter 3 tomates pelées et émincées; finir de cuire le tout ensemble.