

Poulet sauté Durand. — Assaisonner les morceaux de poulet; les passer dans la farine et les sauter à l'huile.

Dresser en couronne; garnir le centre de fines rondelles d'oignon, frites. Juste au milieu de cette garniture disposer un cornet, fait d'une large lame de jambon taillée en triangle; remplir ce cornet de tomates concassées fondues au beurre.

Poulet sauté Égyptienne. — Faire colorer à l'huile les morceaux de poulet. — Sauter à l'huile, en même temps : un gros oignon et 50 grammes de champignons émincés; 200 grammes de jambon cru, coupé en dés assez gros.

Dresser dans une terrine, en les alternant, morceaux de poulet et garniture bien égouttés; couvrir le tout avec deux tomates coupées en tranches épaisses; fermer la terrine et finir la cuisson au four pendant 20 minutes. Au dernier moment, ajouter une cuillerée de fonds de veau.

— Servir tel quel.

Poulet sauté Escurial. — Faire revenir au beurre 100 grammes de jambon cru, coupé en dés; 150 grammes de champignons crus, détaillés en quartiers. Egoutter et, dans le même beurre, mettre à revenir et à cuire les morceaux de poulet.

Déglicer avec un décilitre de vin blanc; ajouter un décilitre de sauce Demi-glace; remettre dans cette sauce jambon et champignons, avec 20 olives farcies, pochées; 100 grammes de truffes coupées en dés et laisser mijoter pendant 7 à 8 minutes.

Dresser poulet et garniture dans une bordure de riz poché à l'eau salée, tenu bien en grains et séché à l'étuve pendant quelques minutes, avant d'être moulé. Entourer la bordure de tout petits œufs frits, ou de jaunes d'œufs frits, simplement enveloppés d'une pellicule de blanc.

Poulet sauté à l'Espagnole. — Sauter le poulet à l'huile. — Egoutter l'huile et ajouter avec le poulet : 250 grammes de riz Pilaw additionné de 50 grammes de piment coupé en dés, 100 grammes de gros pois verts frais, cuits à l'anglaise, et 2 saucisses pochées, escalopées. Couvrir le sautoir; étuver le tout ensemble au four pendant 10 minutes.

Dresser le poulet; le couvrir avec la garniture et l'entourer de 6 petites tomates grillées.

Poulet sauté à l'Estragon. — Sauter le poulet au beurre et le dresser. — Déglicer le sautoir avec un décilitre de vin blanc; réduire de moitié et ajouter un décilitre de sauce demi-glace à l'estragon.

Saucer le poulet; décorer les ailes avec des feuilles d'estragon, blanchies.

Poulet sauté Fédora. — Cuire le poulet au beurre, à blanc, avec 125 grammes de truffes crues coupées en lames; le dresser.

Déglicer le sautoir avec un décilitre de crème; ajouter 3 cuillerées de sauce Béchamel et réduire de moitié. Finir, hors du feu, avec 50 grammes de Beurre d'écrevisse, un filet de jus de citron et une pointe de Cayenne.

Verser sur le poulet; entourer celui-ci de bouquets de pointes d'asperges liées au beurre.

Poulet sauté au Fenouil. — Faire raidir le poulet au beurre et déglacer à la crème. Ajouter deux fenouils tubéreux coupés en quartiers, ceux-ci tournés en forme de grosses gousses d'ail et blanchis fortement.

voir
page 232