

MUSEAU DE BŒUF

Le Museau de bœuf peut recevoir les mêmes préparations culinaires que la Langue ; mais il ne s'emploie guère qu'en salade, après avoir été cuit doucement, pendant 6 heures au moins, à l'eau légèrement salée et acidulée.

PALAIS DE BŒUF

Le Palais de bœuf qui était très usité dans l'ancienne cuisine est, pour ainsi dire, complètement négligé par la cuisine moderne, sauf en quelques endroits.

Traitement : Après l'avoir fait dégorger assez longuement, le blanchir ; puis, l'égoutter, le rafraîchir et enlever la peau.

Le mettre en cuisson dans un Blanc très léger et le cuire doucement, pendant 4 heures au moins.

Attereaux de Palais de Bœuf. — Procéder comme il est indiqué pour les « Attereaux de ris de veau ».

Palais de Bœuf à la Dunoise. — Diviser le palais en rectangles ; les paner au beurre et les griller doucement.

— Servir à part une sauce Rémoulade relevée.

Croquettes et Cromesquis de Palais de Bœuf. — Pour les proportions et la préparation des appareils, voir « Croquettes », *Série des Hors-d'œuvre chauds*, et « Cromesquis divers » à l'article *Amourettes de bœuf*.

Palais de Bœuf au Gratin. — L'émincer en grosse julienne, et le disposer dans un turban fait de rondelles de pommes de terres cuites à l'eau ou dans une bordure en appareil à pomme Duchesse.

Couvrir de sauce Duxelles et traiter comme tout autre gratin.

Palais de Bœuf à l'Italienne. — Le détailler en rectangles ; le sauter au beurre et dresser en turban.

Verser au milieu une sauce Italienne additionnée de jambon cru coupé en dés et sauté au beurre.

Palais de Bœuf en Paupiettes. — Les préparer comme celles de bœuf. — Les mêmes formules leur étant applicables, voir *Paupiettes de bœuf*.

Palais de Bœuf sauce Poulette à la Paysanne. — L'émincer en julienne de grosseur moyenne et le chauffer à l'eau légèrement salée.

L'égoutter à fond ; le sauter dans une sauce à la Poulette et dresser en timbale, avec une bordure de quartiers d'œufs durs, chauds.

PALERON

Le Paleron est la partie charnue de l'épaule, ou palette. Il s'emploie comme pièce bouillie et comme élément auxiliaire de Daubes, ou il se traite comme la Pointe de Culotte.