

Oreilles de veau Grillées à la Diable. — Partager en deux les oreilles braisées ; les enduire entièrement de moutarde ; les paner au beurre fondu et les griller doucement.

— Servir à part une sauce Diable.

Oreilles de veau à l'Italienne. — Braiser les oreilles et les dresser, toutes découpées, sur une sauce à l'Italienne, serrée.

Oreilles de veau en Tortue. — Braiser les oreilles au Madère. — Les dresser ; les ciseler ; renverser la partie mince et les entourer d'une garniture Tortue.

Oreilles de veau à la Toulousaine. — Cuire les oreilles dans un Blanc léger. — Bien les égoutter ; gratter et enlever la petite peau de l'intérieur ; ciseler et renverser la partie mince ; placer une petite truffe glacée dans la cavité de chaque oreille ; dresser et entourer d'une garniture à la Toulousaine.

PIEDS DE VEAU

Les pieds de veau doivent être blanchis d'abord et bien rafraîchis. Ils sont ensuite désossés et cuits au Blanc ou braisés, selon leur destination.

Pieds de veau Custine. — Après les avoir braisés, détailler la chair en petits morceaux carrés ; les mélanger dans une sauce Duxelles additionnée de champignons cuits émincés, très réduite ; laisser refroidir. Diviser la composition en parties du poids de 80 grammes ; envelopper de crêpine ; ranger sur plaque ; arroser de beurre fondu et faire colorer au four.

— Servir à part une sauce Demi-glace.

Pieds de veau Frits. — Les braiser et partager en deux chaque demi-pied. Enduire les morceaux de moutarde ; les paner au beurre d'abord et à l'anglaise ensuite ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Pieds de veau Grillés. — Les préparer comme pour frire et les détailler de même. Enduire les morceaux de moutarde ; les paner au beurre, arroser de beurre fondu et les griller doucement.

— Servir à part une sauce Diable.

Pieds de veau à la Poulette. — Les cuire au blanc ; retirer les plus gros os ; diviser chaque demi-pied en trois morceaux.

Les mélanger dans une sauce à la Poulette et les dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Pieds de veau à la Rouennaise. — Procéder comme il est indiqué pour les Pieds de mouton. (Voir *Pieds de mouton à la Rouennaise.*)

Pieds de veau à la Tartare. — Les préparer frits ou grillés comme ci-dessus — Servir à part une sauce Tartare.

Pieds de veau en Tortue. — Braiser les pieds, désossés et divisés en deux. — Les dresser et les entourer d'une garniture Tortue.

Pieds de veau à la Vinaigrette. — Cuire les demi-pieds au