

Dresser sur le plat de service et l'entourer simplement avec une partie du fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

— Servir à part : 1° le reste du fonds de braisage; 2° une timbale de macaroni à la Talleyrand. (Voir *Série des Garnitures*.)

Selle de veau Tosca. — Braiser la Selle et la préparer ensuite comme celle « à la Metternich ».

Emplir presque entièrement la cavité de macaroni, blanchi, coupé en petits tronçons, lié à la crème et additionné d'une forte julienne de truffe.

Reformer les filets sur cette garniture, en masquant les escalopes de sauce Béchamel soubisée, et en les intercalant de lames de truffe. Les filets ainsi reformés se trouvent donc être surélevés de chaque côté de l'os de l'échine.

Napper la surface de sauce Béchamel soubisée et glacer vivement.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

SELLE DE VEAU FROIDE

La Selle de veau froide constitue une magnifique pièce de Buffet, qui admet toutes les garnitures de pièces froides comme : Macédoines de légumes liées à la sauce Mayonnaise ou simplement à la gelée; petites salades de légumes moulées, fonds d'artichauts ou tomates garnis de façons diverses, etc.

La Selle est décorée de beaux croûtons de gelée; mais son accompagnement rigoureusement obligatoire, en toutes circonstances, est son propre fonds de braisage dégraissé, décanté, refroidi, et servi au naturel en saucière; c'est-à-dire sans être ni clarifié, ni collé.

TÊTE DE VEAU

Si la tête doit être détaillée, elle est désossée avant d'être mise à dégorger. Elle est ensuite blanchie, rafraîchie, coupée en morceaux, frottée au citron, et mise immédiatement en cuisson dans un *Blanc* bouillant. — Si elle doit être cuite entière, son blanchissage doit être d'au moins une demi-heure et sa cuisson se fait également dans un *Blanc*, après avoir pris le soin de l'envelopper dans une serviette pour pouvoir la retirer facilement.

Dans un cas comme dans l'autre, prendre les précautions indiquées à l'article « *Blanc* » (Voir *Théories préliminaires*), pour éviter à la tête, ou aux morceaux, le contact de l'air qui les noircirait.

Quelle que soit la façon dont on sert la Tête de veau, elle doit toujours être accompagnée de tranches de langue et d'escalopes de cervelle.

Tête de veau à l'Anglaise. — Cuire la tête entière ou par moitié dans un *Blanc* léger, sans être désossée.

Dresser sur serviette et servir en même temps : 1° un morceau de lard bouilli; 2° une sauce Persil.

Tête de veau Financière. — Cuire la tête au blanc et diviser les morceaux en petits carrés de 3 à 4 centimètres de côté, ou bien les détailler à l'emporte-pièce rond; supprimer la chair, ou du moins une