

Côte de veau Pojarski. — Détacher la chair d'après l'os; la dénérer à fond; la hacher avec le quart de son poids de beurre et autant de mie de pain trempée et pressée. Assaisonner et, avec ce hachis rapporté le long de l'os, reformer la côte dans son état naturel. Cuire au beurre clarifié, en retournant la côte avec précaution.

Dresser et garnir à volonté.

NOTA. — Le terme « Pojarski » ne précise que la méthode de préparation sans spécifier de garniture. Celle-ci peut donc être adoptée à volonté, et même être remplacée par une sauce quelconque.

Côte de veau Printanière. — Colorer la côte au beurre des deux côtés; compléter la cuisson en la braisant doucement.

Dresser avec un bouquet de garniture printanière à côté; servir à part le fonds de braisage.

Côte de veau Provençale. — Sauter la côte au beurre, d'un côté seulement. La garnir, du côté sauté, d'appareil à la Provençale; lisser celui-ci en dôme et saupoudrer la surface de fromage râpé. (Pour cet appareil, voir *Série des Appareils et préparations, Chapitre des Garnitures.*)

Remettre la côte dans la casserole et compléter sa cuisson au four, en assurant en même temps le glaçage de l'appareil. — Dresser; entourer d'un cordon de sauce Provençale, ou servir cette sauce à part.

Côte de veau Talleyrand. — Sauter la côte au beurre.

Dresser avec une garniture de macaroni à la Talleyrand (Voir *Garnitures*). — Entourer d'un cordon de sauce Périgueux avec truffe en julienne fine et courte au lieu d'être hachée.

Côte de veau Vert-pré. — Assaisonner la côte et la griller doucement. — Dresser et couvrir d'une cuillerée de Beurre à la maître-d'hôtel ramolli; entourer d'un bouquet de pommes pailles et d'un bouquet de cresson.

Côte de veau à la Vichy. — Sauter la côte au beurre. La dresser avec un bouquet de carottes à la Vichy (Voir *Chapitre des Légumes*); entourer avec le jus de déglaçage.

Côte de veau à la Viennoise. — Aplatir la côte de façon à l'obtenir très mince; la paner à l'anglaise et la cuire doucement au beurre. La dresser sur 20 grammes de Beurre d'anchois; placer dessus une rondelle de citron sans pépins, pelée à vif, et une olive dénoyautée entourée d'une lanière de filets d'anchois.

Disposer autour : un petit bouquet de câpres, un bouquet de jaune et un bouquet de blanc d'œuf dur hachés; ou disposer ces éléments en ligne courbe autour de la côte.

NOTA. — Le Beurre d'anchois, bien qu'étant en conformité avec le principe de la préparation, n'est pas admis par tous. Dans certaines maisons, on le remplace par du Beurre noisette. — Nous signalons la pratique comme il est de notre devoir de le faire, mais sans la conseiller.

Côte de veau Zingara. — Sauter la côte au beurre; la dresser avec une tranche de jambon cru, taillée en ovale et sautée au beurre. Entourer d'un cordon de sauce Zingara B.