

blanc. — Les dresser sur serviette avec persil frisé autour et servir une sauce Vinaigrette à part.

### POITRINE DE VEAU

Lorsque la poitrine doit être employée entière, elle est généralement désossée, ouverte en poche, farcie et recousue ensuite.

La farce la plus ordinairement employée est celle-ci : un kilogramme de chair à saucisses fine, 125 grammes de Duxelles sèche, 125 grammes de beurre, une cuillerée de persil et d'estragon hachés, un œuf, sel, poivre et pointe d'épices : le tout bien mélangé.

Braiser doucement et à court-mouillement, à four de chaleur douce et bien soutenue.

Le temps de braisage pour une poitrine du poids de 5 kilogrammes est de 3 heures et demie à 4 heures.

---

**Poitrine de veau à l'Alsacienne.** — Farcir la poitrine et la braiser. — A moitié de la cuisson, la changer d'ustensile ; l'entourer de choucroute blanchie additionnée de débris de fois gras et compléter la cuisson doucement.

Détailler la poitrine en tranches et dresser celles-ci sur la choucroute.

**Poitrine de veau à l'Anglaise.** — Farcir la poitrine avec la préparation indiquée à « l'Epaule de veau à l'Anglaise » ; la cuire doucement dans du fonds blanc, ou simplement à l'eau salée.

Servir en même temps un morceau de lard bouilli.

**Poitrine de veau aux Céleris..** — Farcir et braiser la poitrine. — Aux deux tiers de la cuisson, la changer d'ustensile et l'entourer de pieds de Céleris blanchis. Couvrir le tout avec le fonds de braisage passé et compléter la cuisson.

### Garnitures diverses convenant à la Poitrine de veau.

- 1<sup>o</sup> Toutes Pâtes alimentaires.
- 2<sup>o</sup> Toutes purées de légumes.
- 3<sup>o</sup> Tous légumes verts.

### TENDRON DE VEAU

Le Tendron est constitué par l'extrémité des côtes, du point où celles-ci sont généralement coupées, jusqu'au sternum. Il est donc taillé sur la poitrine et il doit comprendre un morceau pris sur toute la largeur de celle-ci. S'il est coupé en travers, il perd son qualificatif de Tendron, et ce n'est plus qu'un morceau de poitrine quelconque. Quand le Tendron doit être servi braisé, il est d'usage de le faire revenir et de le traiter ensuite comme un braisé ordinaire. Nous pensons qu'il est préférable de le cuire comme un morceau de veau à la casserole, c'est-à-dire de l'étuver au beurre, et de le traiter ensuite à court-mouillement, en arrosant souvent, et en renouvelant le mouillement quand il est besoin.