

**Côte de veau au Basilic.** — Sauter la Côte au beurre. — Déglaçer au vin blanc ; ajouter une cuillerée de glace de veau et compléter, hors du feu, avec 25 grammes de Beurre de basilic.

Dresser la côte et la napper avec cette sauce.

**Côte de veau Bouchère.** — Ce terme n'indique pas une préparation spéciale, mais la façon de parer la côte qui est laissée dans son état naturel, c'est-à-dire sans dégarnir le bout de l'os comme à l'ordinaire.

La Côte Bouchère se fait généralement griller, et s'accompagne d'une garniture convenant aux côtes de veau.

**Côte de veau Bonne-femme.** — Assaisonner la côte et la colorer au beurre, des deux côtés, dans une casserole en terre.

L'entourer de : 6 petits oignons glacés, 100 grammes de pomme de terre émincée en rondelles ; compléter la cuisson à couvert. Au moment de servir, ajouter 2 cuillerées de liquide : eau chaude, bouillon ou jus.

Se sert telle quelle, dans la casserole.

**Côte de veau en Casserole.** — Assaisonner la côte et la cuire très lentement, dans une casserole en terre, avec 50 grammes de beurre. Ajouter simplement une cuillerée de jus de veau au dernier moment et servir dans la casserole.

**Côte de veau en Cocotte.** — Assaisonner la côte et la sauter au beurre dans une cocotte. — Ajouter : 6 petits oignons colorés au beurre, 100 grammes de pommes de terre tournées en olives et 2 champignons crus coupés en quartiers.

Compléter la cuisson à couvert ; ajouter, au dernier moment, un filet de jus de veau et servir dans la cocotte.

**Côte de veau en Cocotte à la Paysanne.** — Sauter la côte au beurre dans la cocotte avec quelques rectangles de lard de poitrine blanchi.

— L'entourer ensuite de : 4 petits oignons colorés au beurre et 100 grammes de pomme de terre, émincée en paysanne. Compléter la cuisson à l'étuvée et servir la côte telle quelle.

**Côte de veau à la Dreux.** — Clouter la noix de la côte avec langue, jambon et truffe ; la cuire doucement au beurre et déglaçer la casserole.

— Dresser et entourer d'une garniture Financière additionnée du déglaçage réduit.

**Côte de veau à la Fermière.** — Faire bien colorer la côte au beurre ; l'entourer d'une « garniture fermière » préparée à l'avance et finir de cuire ensemble côte et garniture.

**Côte de veau Financière.** — Sauter la côte au beurre ; la dresser ; déglaçer le sautoir au Madère.

L'entourer d'une garniture financière additionnée du déglaçage.

**Côte de veau aux Fines herbes.** — Sauter la côte au beurre ; la dresser ; déglaçer le sautoir au vin blanc.

L'entourer d'une sauce aux Fines herbes additionnée du déglaçage.

**Côte de veau au Jus.** — Sauter la côte au beurre ; l'accompagner simplement du déglaçage fait avec quelques cuillerées d'excellent jus de veau.

**Côte de veau Maintenon.** — Procéder comme il est indiqué pour les « Côtelettes de mouton Maintenon ».