

une quantité relative de julienne de truffe ; couvrir avec le fonds de braisage passé. Laisser refroidir.

Quand le fonds est pris en gelée, enlever la graisse qui est figée à la surface et dresser la cocotte sur serviette.

Ris de veau à la Suédoise. — Pocher les ris. Quand ils sont bien froids, les détailler en escalopes minces et rectifier celles-ci à l'emporte-pièce ovale uni.

Masquer l'un des côtés de Beurre de raifort, et couvrir chaque escalope beurrée d'une tranche de langue, taillée de mêmes forme et dimensions.

Garnir de salade de légumes, liée à la sauce Mayonnaise, une Croûte caite à blanc dans un cercle à flan, et de grandeur proportionnée au nombre des escalopes. Dresser celles-ci en couronne sur la salade et placer au milieu un cœur de laitue dont les feuilles seront un peu écartées.

— Servir à part une sauce Mayonnaise à la Russe.

Palets de Ris de veau à l'Ecarlate. — Pocher les ris. Quand ils sont bien refroidis, les détailler en escalopes d'un centimètre et demi d'épaisseur et les parer à l'emporte-pièce rond uni. — Avec le même emporte-pièce, parer des tranches de langue écarlate taillées de 3 millimètres d'épaisseur, et dont le nombre sera le double de celui des escalopes de ris de veau.

Masquer celles-ci, des deux côtés, avec du beurre additionné de moutarde et les couvrir, de chaque côté, avec un rond de langue.

Ranger sur plaque ; laisser raffermir le beurre ; lustrer à la gelée ensuite et décorer le milieu de chaque palet d'un rond de truffe.

Dresser en couronne sur un plat long ; garnir le milieu de gelée hachée et croûtonner les bords du plat.

— Servir à part une sauce Raifort froide et une salade Sicilienne.

ROGNON DE VEAU

Le Rognon de veau pour sauter doit être d'abord dégraissé, dénervé et détaillé pas trop mince pour éviter qu'il durcisse.

S'il doit être grillé, il est paré de façon à laisser subsister une mince couche de graisse autour ; puis il est fendu en deux dans la longueur et embroché.

Rognon de veau Bercy. — Détailler le rognon ; l'assaisonner ; le sauter vivement au beurre et l'égoutter.

Chauder simplement dans la sauteuse une petite cuillerée d'échalote hachée ; mouiller d'un décilitre de vin blanc ; réduire de moitié ; ajouter 2 cuillerées de glace de viande et un filet de jus de citron.

Remettre les rognons dans la casserole et compléter, hors du feu, avec 50 à 60 grammes de beurre.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

Rognon de veau à la Bordelaise. — Sauter le rognon comme ci-dessus ; l'ajouter immédiatement à 2 décilitres de sauce Bordelaise, additionnée de 100 grammes de moelle en dés, pochée ; une pincée de persil haché et 125 grammes de cèpes émincés, sautés au beurre et bien égouttés. — Mélanger le tout et dresser en timbale.