

Dresser les tronçons en couronne sur un plat creux ; disposer la garniture de légumes au milieu ; entourer avec des saucisses chipolata grillées et l'oreille de porc détaillée en lanières.

— Servir à part une timbale de pommes de terre à l'Anglaise.

Queue de Bœuf à la Nohant. — Braiser les tronçons de queues comme il est indiqué à la formule « à la Cavour » ; les glacer finalement dans la cuisson réduite.

Dresser en couronne ; garnir le milieu d'une grosse macédoine de légumes liée au beurre ; entourer de ris d'agn au braisés et glacés, alternés de tranches de langue à l'écarlate détaillées en ronds ou en ovales.

ROGNON DE BŒUF

Le rognon de bœuf ne s'emploie que sauté. — Cependant, en Angleterre il sert à la préparation des *Steaks and Kidneys pies* et des *Puddings*, dont on trouvera les formules plus loin, aux « PRÉPARATIONS DIVERSES DU BŒUF ».

Principe de traitement. — Dénerver le rognon, le dégraisser et le détailler en lames pas trop minces.

S'il semble provenir d'une bête vieille, il est prudent de le plonger à l'eau bouillante un instant, de l'égoutter et l'éponger aussitôt. Le sauter au beurre, à feu vif, en le tenant vert-cuit ; puis le verser dans une passoire pour laisser égoutter le sang qui, portant une odeur alcaline, doit être jeté.

Déglaçer le sautoir avec un élément en rapport avec la préparation, soit : vin rouge ou blanc, Madère, cuisson de champignons, etc. ; ajouter au déglaçage réduit un décilitre et demi de la sauce adoptée ; laisser bouillir pendant quelques instants et passer au chinois.

Sauter les rognons dans cette sauce avec la garniture que comporte la préparation ; compléter finalement, et toujours hors du feu, avec 50 à 60 grammes de beurre.

NOTA. — Considérer comme un principe absolu que, aussitôt le rognon dans la sauce, l'ébullition ne doit plus se faire sentir, sinon il devient coriace.

Rognon de Bœuf Bercy. — Le rognon étant sauté et égoutté, chauffer dans la casserole une cuillerée d'échalote hachée : déglacer avec un verre de vin blanc, réduire de moitié et compléter, hors du feu, avec 3 cuillerées de glace de viande fondue, un filet de jus de citron, une pincée de persil haché et 50 grammes de beurre.

— Mélanger le rognon dans cette sauce et dresser en timbale.

Rognon de Bœuf aux Champignons. — Sauter le rognon ; l'égoutter et le mélanger dans une sauce aux Champignons additionnée du déglaçage réduit.

Dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Rognon de Bœuf Chipolata. — Ajouter le rognon, sauté et égoutté, à une petite garniture Chipolata, liée à la sauce Demi-glace tomatée.

— Mélanger rognon et garniture et dresser en timbale.

Rognon de Bœuf au Madère. — Sauter le rognon ; l'égoutter et l'ajouter à une sauce Madère montée au beurre.