

Dresser en couronne sur une sauce aux Fines Herbes, ou dresser au naturel et servir la sauce à part.

Foie de veau Frit. — Détailleur le foie en carrés de 5 centimètres de côté sur un centimètre d'épaisseur.

Assaisonner; passer dans la farine; paner à l'anglaise et frire au moment.

Dresser sur serviette avec bordure de persil frit.

Foie de veau à l'Italienne. — Préparer les tranches comme pour « Fines Herbes » et les sauter avec beurre et huile.

Dresser sur une sauce à l'Italienne, ou servir la sauce à part.

Foie de veau à la Lyonnaise. — Assaisonner les tranches de foie, les passer à la farine et les sauter avec beurre et huile.

Dresser en couronne; disposer au milieu une garniture d'oignons sautés et cuits au beurre et liés avec un peu de glace de viande; arroser en dernier lieu d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

Pain de Foie de veau. — Détailleur en gros dés un kilo de foie de veau et le piler avec : 400 grammes de lard gras frais; 300 grammes de mie de pain humectée de crème fraîche; un oignon haché et passé au beurre; 4 œufs; 25 grammes de sel, une pincée de poivre et un peu de muscade.

Passer au tamis; recueillir la farce dans un sautoir et la travailler sur glace en y ajoutant : 3 blancs d'œufs et 3 décilitres de crème. Verser en moules à charlotte; pocher au bain-marie et démouler au moment.

— Servir à part une petite sauce brune quelconque.

Pain de Foie de veau léger. — Piler et passer au tamis 500 grammes de foie de veau blond, en l'additionnant de 125 grammes de mie de pain trempée à la crème et exprimée.

Recueillir cette purée dans une terrine et lui ajouter : sel, poivre et muscade; 4 œufs entiers et 4 jaunes; un demi-litre de lait bouilli dans lequel on aura fait infuser, 20 minutes à l'avance, 2 oignons finement émincés et passés au beurre.

Mettre la composition dans un moule à charlotte beurré; la pocher au bain-marie, et laisser reposer quelques minutes avant de démouler le Pain.

Napper de quelques cuillerées de glace de viande bien beurrée et servir à part une saucière de même glace.

Foie de veau Provençale. — Préparer les tranches de foie comme d'habitude et les sauter à l'huile.

Dresser sur une sauce Provençale ou servir cette sauce à part.

Quenelles de Foie de veau. — Préparer la farce de foie selon les procédés et proportions indiqués pour la « Farce de veau à la crème ». (Voir *Série des Farces, Chapitre des Garnitures.*)

Mouler les quenelles à la cuiller à soupe et les pocher comme les quenelles ordinaires.

Egoutter, dresser et verser au milieu une sauce brune, soit : Demi-glace, Champignons, Fines Herbes, ou toute autre du même genre.

• **Quenelles de Foie de Veau à la Viennoise.** — Hacher et passer au tamis 500 grammes de foie. — Ajouter à cette purée : 250 grammes de