

Dresser et entourer d'une garniture de macaroni à la Talleyrand.

— Servir à part une sauce Périgueux où la truffe hachée sera remplacée par de la truffe détaillée en julienne fine et courte.

### FOIE DE VEAU

**Foie de veau à l'Anglaise.** — Détailler le foie en tranches du poids moyen de 110 grammes. Assaisonner ces tranches ; les passer dans la farine et les sauter au beurre ou les griller.

Dresser en alternant les tranches de foie d'une belle tranche de Bacon sautée ou grillée ; arroser avec le beurre de cuisson, ou du Beurre noisette si les tranches de foie ont été grillées.

**Foie de veau Bercy.** — Détailler le foie en tranches ; assaisonner celles-ci ; les tremper dans du beurre fondu ; les saupoudrer légèrement de farine et les griller doucement.

Les recouvrir d'un Beurre à la Bercy ramolli.

**Foie de veau à la Bordelaise.** — Larder le foie et le marinier au vin blanc une heure à l'avance. Ensuite, l'éponger à fond, le faire bien revenir et l'envelopper dans une crêpine avec : oignons, échalotes et cèpes, hachés et passés au beurre ; déglacer la casserole au vin blanc ; réduire celui-ci et ajouter de la sauce Demi-glace tomatée, très claire, en quantité voulue pour qu'elle arrive à mi-hauteur du foie. — Cuire doucement et compléter au dernier moment, avec une garniture de cèpes escalopés, sautés et bien rissolés.

**Foie de veau à la Bourgeoise.** — Larder le foie et le colorer au beurre ; le braiser ensuite selon le procédé indiqué pour la « Pièce de Bœuf à la Bourgeoise ».

Aux deux tiers de la cuisson, changer le foie de casserole ; l'entourer de la garniture ; passer la sauce sur le tout et finir de cuire doucement.

**Brochettes de foie de veau.** — Détailler le foie en morceaux carrés de 2 à 3 centimètres de côté et d'un centimètre et demi d'épaisseur. Les assaisonner et les sauter vivement au beurre, simplement pour les raidir.

Enfiler ces carrés sur des brochettes, en les alternant de carrés de lard de poitrine, blanchis, et de lames de champignons sautées au beurre également. Enrober le tout de sauce Duxelles serrée ; laisser refroidir ; paner à l'anglaise et griller doucement.

Dresser les brochettes sur une des sauces suivantes : Duxelles, Fines Herbes, Italienne, ou avec un Beurre à la maître-d'hôtel.

On peut également servir l'accompagnement à part.

**Foie de veau à l'Espagnole.** — Détailler le foie en tranches ; l'assaisonner ; le passer dans la farine ; l'arroser d'huile et le griller doucement.

Dresser en couronne ; placer une demi-tomate grillée sur chaque tranche ; entourer de bouquets de rondelles d'oignons, assaisonnées, frites à l'huile, et de bouquets de persil frit.

**Foie de veau aux Fines Herbes.** — Détailler le foie en tranches ; assaisonner celles-ci ; les passer dans la farine et les sauter au beurre.