

VIANDE DE BOUCHERIE

DEUXIÈME SÉRIE

VEAU

AMOURETTES ET CERVELLES

Nous classons ces deux articles ensemble, en raison de leur similitude, et parce que les mêmes formules leur conviennent.

Leur traitement préalable, ou cuisson, est exactement celui des Amourettes et Cervelles de Bœuf, de même que la plupart des recettes de celles-ci leur sont applicables. Les recettes qui suivent sont spéciales à la Cerveille de veau.

Amourettes Tosca. — Détailler en tronçons de 3 centimètres de longueur 500 grammes d'amourettes pochées.

Préparer une garniture de macaroni lié avec beurre et Parmesan râpé, et y ajouter, par 125 grammes de macaroni : 4 cuillerées de coulis d'écrevisse ; 3 queues d'écrevisses par personne ; et les deux tiers des tronçons d'amourettes.

Dresser en timbale ; couvrir le macaroni avec le reste des tronçons d'amourettes ; napper légèrement ceux-ci de coulis d'écrevisse.

Cerveille Beaumont. — Escaloper une cervelle pochée ; masquer chaque escalope d'une couche de farce à gratin de foie gras allégée avec un peu de sauce brune ; reformer la cervelle en rapprochant les escalopes l'une de l'autre et en les intercalant d'une belle lame de truffe.

Placer la cervelle ainsi préparée sur une abaisse en rognures de feuilletage ; la recouvrir d'une légère couche de même farce gratin ; saupoudrer de truffe hachée et fermer l'abaisse en chausson, en la soudant bien. Pratiquer une petite ouverture dessus pour l'échappement de la vapeur ; dorer et cuire à four chaud pendant un quart d'heure.

En sortant le chausson du four, introduire dans l'intérieur quelques cuillerées de sauce Périgueux. — Dresser sur serviette.

Cerveille au Beurre noir ou noisette. — Procéder comme pour la cervelle de bœuf.

Cerveille en Caisses. — Escaloper la cervelle pochée ; disposer les escalopes dans de petites caisses beurrées et séchées, en les alternant