

La Selle étant reformée dans son état naturel, masquer la surface d'une couche d'appareil de Soufflé au Parmesan, additionné d'un quart de purée de truffe. Entourer alors la pièce d'une forte bande de papier beurré pour maintenir l'appareil de Soufflé ; mettre la Selle à four doux pendant 15 minutes pour le pochage de cet appareil.

En la sortant du four, enlever la bande de papier et servir sans la changer de plat.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

Selle de veau à l'Orientale. — Braiser la Selle ; détacher les filets et les détailler en escalopes, comme il est dit à la « Selle Metternich ».

Masquer le fond de la cavité de sauce Béchamel au currie, et reformer les filets en nappant les escalopes de même sauce.

Couvrir la pièce d'une sauce Béchamel tomatée bien relevée ; la glacer et l'entourer de demi-céleris, braisés dans le fonds de cuisson.

— Servir à part une timbale de riz Pilaw.

Selle de veau à la Piémontaise. — Braiser la Selle et la préparer comme ci-dessus.

En reformant les filets, napper les escalopes de sauce Béchamel additionnée, par litre de sauce, de 125 grammes de Parmesan et 125 grammes de truffes blanches râpées.

Masquer la surface de la Selle de la même sauce et la glacer vivement.

— Servir à part : 1^o le fonds de braisage dégraissé et tiré au clair ; 2^o une timbale de rizot à la Piémontaise.

Selle de veau Prince Orloff. — Braiser la Selle, et procéder ensuite comme pour la « Selle Metternich ». En reformant les filets, mettre une demi-cuillerée de Soubise et une lame de truffe entre chaque escalope.

Masquer la surface de la Selle de sauce Mornay additionnée d'un quart de purée Soubise, et la glacer vivement.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

NOTA. — On peut accompagner cette Selle d'une garniture de Pointes d'asperges, ou de Concombres à la crème.

Selle de veau Renaissance. — Braiser la Selle et la glacer au dernier moment.

Dresser ; placer à chaque bout un gros bouquet de chou-fleur ; disposer le reste de la garniture sur les côtés, en bouquets alternés.

— Servir à part : 1^o une saucière de sauce Hollandaise pour le chou-fleur ; 2^o le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Selle de veau Romanof. — Braiser la Selle et la préparer comme celle « à la Metternich ».

Reformer les filets en mettant entre chaque escalope un peu de gr Gibouli ou de cèpes finement émincés et liés à la sauce Crème.

Napper la surface de la Selle de sauce Béchamel bien relevée, finie au Beurre-d'écrevisse. — Entourer la pièce d'une bordure de demi-pieds de fenouil braisés au Vin blanc.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé, réduit et passé.

Selle de veau Talleyrand. — Clouter les filets de la Selle avec de gros clous de truffe piqués bien symétriquement ; barder la pièce ; la braiser et retirer les bardes au dernier moment pour la glacer.