

est traitée dans un four de chaleur variable, et de conserver la blancheur des tripes. Elle est parfaitement inutile quand on dispose d'un four dont la chaleur est régulièrement décroissante, et de terrines spéciales de forme sphérique aplatie, dont les couvercles n'ont qu'une petite ouverture.

No 1. — En principe, les tripes doivent être cuites en terrines spéciales et dans un four de boulanger ou de pâtissier. Nous n'avons indiqué la cuisson *en casserole* que pour le cas où l'on ne pourrait disposer de terrines spéciales pour l'apprêt, et de four pour la cuisson.

## Préparations diverses du Bœuf.

### BEEFSTEAKS PIES ET PUDDINGS DE BŒUF A L'ANGLAISE

Il n'est rien d'aussi simple à faire que ces articles anglais ; mais rien d'aussi difficile à bien réussir pour qui n'en a pas l'habitude, car ce sont des mets qui ne peuvent se retoucher et qui doivent être au point du premier coup, comme assaisonnement, mouillement et cuisson.

**Beefsteaks-Pie (Pâté de Biftecks).** — Détailler en escalopes d'un centimètre d'épaisseur un kilo 500 de viande maigre de bœuf. Assaisonner de 10 grammes de sel ; un gramme de poivre et un peu de muscade ; ajouter une cuillerée d'oignon et une pincée de persil, hachés.

Tapisser le tour d'un plat anglais à tarte avec ces escalopes ; disposer au milieu 400 grammes de pommes de terre tournées en olives ; rabattre dessus les bords des escalopes et mouiller d'eau juste à couvert.

Autour des bords du plat, légèrement mouillés, coller une bande de pâte à foncer, pour faciliter la soudure du couvercle ; couvrir avec une abaisse de pâte à foncer ou de feuilletage ; souder ; décorer avec des détails de même pâte ; dorer et rayer.

Temps de cuisson à four de chaleur moyenne : une heure trois quarts à 2 heures si les escalopes sont prises sur le filet ; 2 heures et demie si la viande provient d'une autre partie du bœuf.

**Beefsteak and Kidney pie (Pâté de Biftecks et de rognons).** — Procéder comme pour le « Beefsteak-pie », en remplaçant les pommes de terre par le même poids de rognon de bœuf, ou de rognons de veau ou de mouton, émincés comme pour sauter, et auxquels on ajoute quelques champignons de prairie sautés au beurre, un oignon et un peu de persil hachés. — Le temps de cuisson est le même.

**Bee steak Pudding (Pudding de Biftecks).**

— *Pâte pour le Pudding* : Détremper un kilogramme de farine avec 600 grammes de graisse de rognon de bœuf bien dénervée et hachée, une forte pincée de sel fin et environ 2 décilitres d'eau. — Tenir cette pâte très ferme.

*Préparation du Pudding.* — Avec cette pâte dont une petite partie sera