

**Sauté de veau Marengo.** — Faire revenir les morceaux de veau à l'huile fumante, en y joignant un gros oignon haché et une petite gousse d'ail écrasé. Le rissolage des morceaux étant bien assuré, égoutter l'huile; déglacer avec 2 décilitres de vin blanc et réduire celui-ci. Mouiller d'un litre de fonds brun; ajouter un kilo de tomates fraîches pelées, pressées et concassées, ou trois quarts de litre de sauce Tomate, et un bouquet garni. Cuire doucement pendant une heure et demie.

Mettre ensuite les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter : 20 petits oignons cuits au beurre; 20 petits champignons cuits et deux pincées de persil concassé.

Réduire la sauce d'un bon tiers; la passer sur les morceaux et laisser mijoter encore pendant un quart d'heure. — Dégraisser au moment de servir; dresser en timbale et entourer de croûtons en cœurs frits à l'huile ou au beurre clarifié.

**Sauté de veau aux Nouilles, aux Spaghetti, aux Lasagnes, etc.** — Procéder comme pour le « Sauté de veau aux Champignons », en remplaçant la garniture de champignons par l'une ou l'autre des pâtes indiquées, blanchie à moitié, laquelle finit de pocher dans la sauce du veau.

Dresser en timbale, avec les pâtes sur les morceaux de veau, ou disposées en bouquets sur les côtés.

**Sauté de veau à l'Oranaise.** — Procéder comme pour le « Sauté de veau à la Marengo », dans la première partie de l'opération.

Lorsque les morceaux sont changés de casserole, leur adjoindre : 500 grammes de tomates pelées, pressées et concassées; 500 grammes de brionnes, tournées en forme d'olives, blanchies et sautées au beurre. Passer la sauce sur le tout, cuire encore pendant 15 à 20 minutes; dresser en timbale et disposer dessus 400 grammes de rouelles d'oignon taillées minces, assaisonnées, farinées et frites à l'huile.

**Sauté de veau Printanier.** — Procéder comme pour le « Sauté de veau aux Champignons », dans la première partie de l'opération.

Au bout d'une heure de cuisson, mettre les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter une garniture de légumes printaniers. Passer la sauce sur le tout et cuire doucement encore pendant une heure.

Dresser en timbale et semer sur le sauté quelques cuillerées de petits pois et de haricots verts taillés en losanges, cuits à l'anglaise.

**Sauté de veau à la Portugaise.** — Procéder comme pour le « Sauté de veau Marengo ».

Quand les morceaux sont changés de casserole, leur ajouter, au lieu de champignons et d'oignons, un kilo de tomates pelées, pressées et concassées, et 2 pincées de persil concassé.

Passer la sauce sur le tout; laisser mijoter encore pendant 20 minutes et dresser en timbale.

---