

**Pièce de Bœuf Soubise.** — Larder la pièce et la mariner au vin blanc. — La braiser ensuite sur fonds d'aromates avec le vin de la marinade et jus de veau ; la glacer au dernier moment.

— Servir à part : 1<sup>o</sup> une purée Soubise assez consistante ; 2<sup>o</sup> le fonds de braisage réduit en Demi-glace.

#### PLAT-DE-CÔTE

Le plat-de-côte est le plus ordinairement usité pour la marmite. On peut aussi le mettre au sel pendant quelques jours et le traiter simplement à l'eau, avec addition d'aromates.

Les garnitures et sauces suivantes conviennent au Plat-de-côte bouilli :

Garnitures de : CHOUCRUTE — CHOUX BRAISÉS — CHOUX ROUGES — CHOUX DE BRUXELLES.

PURÉES DE LÉGUMES divers.

Sauces : PIQUANTE — CHASSEUR — HACHÉE — RAIFORT, et toutes sauces fortement relevées.

#### POITRINE DE BŒUF

Elle admet les mêmes traitement et accompagnement que le Plat-de-côte. Salée et servie, soit chaude, soit froide, c'est une des meilleures préparations de la cuisine bourgeoise.

#### QUEUE DE BŒUF

Indépendamment de son emploi comme élément de base du *Potage Ox-Tail*, la queue de bœuf se prête aux préparations suivantes :

**Queue de Bœuf à l'Auvergnate.** — Tronçonner la queue et la braiser au vin blanc.

Dresser les tronçons dans une cocotte avec : rectangles de lard maigre bouilli ; gros marrons cuits au consommé et glacés ; petits oignons cuits au beurre ; le fonds, dégraissé, passé et réduit.

**Queue de Bœuf Cavour.** — Disposer la queue, tronçonnée, sur un fonds d'aromates et de couennes de lard, blanchies ; faire suer au four pendant un quart d'heure. Mouiller d'un peu de fonds brun ; laisser tomber à glace ; puis compléter le mouillement avec deux tiers de fonds brun et un tiers de vin blanc.

Cuire très doucement jusqu'à ce que les chairs se détachent bien des os, soit pendant 3 heures et demie à 4 heures.

Retirer alors les tronçons dans un sautoir ; les couvrir avec le fonds de cuisson passé, dégraissé et lié à l'arrow-root ; ajouter une quantité relative de petits champignons cuits et laisser mijoter doucement pendant un quart d'heure.

Dresser tronçons et garniture dans une bordure en purée de marrons, liée aux jaunes d'œufs et pochée au four.

**NOTA.** — Une variante de cette méthode consiste à dresser queue et garniture dans une cocotte, et à servir à part une purée de marrons.

**Queue de Bœuf à la Charolaise.** — Préparer la queue comme ci-dessus, dans la première partie.