

détailler en escalopes ; paner à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, avec une lame de truffe sur chaque escalope ; disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges liées au beurre.

Escalopes de Ris de veau Rossini. — Procéder comme il est indiqué aux « Escalopes Favorite », en supprimant la garniture de pointes d'asperges.

Escalopes de Ris de veau Villeroy. — Braiser les ris en les tenant un peu fermes ; les détailler en escalopes ; tremper celles-ci dans une sauce Villeroy et laisser refroidir. — Paner à l'anglaise ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgieux.

NOTA. — Jusqu'à une époque qui n'est pas éloignée de nous, les préparations « à la Villeroy » étaient considérées comme mets de friture et se servaient sans accompagnement.

L'usage s'est répandu de les accompagner d'une sauce Périgieux ou d'une sauce Tomate ; l'une ou l'autre adoptée selon l'ordonnance du menu. Dans certaines maisons la sauce Tomate seule est admise. En ce qui nous concerne, et si l'accompagnement des articles « à la Villeroy » doit être précisé, nous optons pour la sauce Périgieux.

Ris de veau Excelsior. — Piquer les ris à la truffe et les pocher au fonds blanc.

Dresser ; entourer de trois bouquets de petites quenelles en farce mousseline de volaille, moulées à la cuiller à café et pochées au moment. Un tiers de ces quenelles doit être fait avec de la farce additionnée de truffe hachée ; un tiers avec de la farce additionnée de langue bien rouge hachée très finement ; l'autre tiers avec de la farce au naturel.

— Servir à part une Soubise à la Crème, additionnée d'une fine julienne de truffe, champignons et langue écarlate.

Ris de veau Financière. — Piquer les ris ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les éléments d'une garniture Financière, disposés en bouquets.

— Servir à part une sauce Financière.

Ris de veau au Gratin. — Braiser le ris ; le détailler en escalopes et le reformer sur un plat à gratin beurré, en intercalant chaque escalope d'une cuillerée de sauce Duxelles, réduite. Entourer de petits champignons cuits ; couvrir de sauce Duxelles ; saupoudrer de chapelure ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement. — Ajouter un filet de jus de citron et une pincée de persil haché en servant.

Ris de veau Grillé. — Blanchir le ris, le rafraîchir ; le parer et le refroidir sous presse.

Le partager en deux horizontalement sur l'épaisseur ; assaisonner les morceaux ; les tremper dans le beurre fondu et griller doucement. — On peut également griller le ris de veau entier, mais la première méthode est préférable.

Servir à part une sauce quelconque comme : Italienne, Tomate, Périgieux, etc., ou du Beurre à la maître-d'hôtel à moitié dissous. — Garniture à volonté.

Ris de veau grillé Châtelaine. — Cuire une brioche, sans sucre, dans un moule cannelé dont l'ouverture soit un peu plus grande que le ris de veau. Parer le dessus de la brioche ; retirer la mie de l'intérieur en