

les légumes d'une jardinière. — Le fonçage du moule avec les légumes peut, évidemment, se faire d'une façon ou de l'autre, soit en longueur, soit en largeur; mais en ayant soin toujours de bien opposer les nuances.

Fixer ces légumes en les arrosant d'un peu de gelée fondu et froide; placer dessus le filet paré, en le retournant pour que, après démoulage, il se trouve dans sa position naturelle.

Finir de remplir le moule avec de la gelée fondu et laisser prendre.

Au moment de servir, tremper le moule à l'eau chaude, et démouler sur un plat long, au fond duquel on aura fait prendre une couche de gelée.

Filet de Bœuf Coquelin. — Poêler un filet de bœuf piqué, en le tenant bien à point, et le laisser refroidir.

Passer et dégraissier le fonds de poêlage; y joindre un excellent fonds de veau, garni d'une Julienne de légumes et de truffes, tel que nous l'indiquons pour les « Cailles à la Richelieu ».

Découper le filet, puis le reformer dans des terrines ovales de hauteur moyenne; le recouvrir ensuite avec le fonds et les légumes et le placer sur glace ou dans un endroit bien frais, jusqu'au moment de servir.

Filet de Bœuf Montlhéry. — Poêler le filet. Lorsqu'il est bien froid, le glacer à la gelée; le dresser sur plat long et l'entourer : 1^o de petites timbales faites en moules à dariole, chemisés de gelée, foncés en haricots verts avec une lame de truffe au fond du moule, et remplis d'une fine macédoine de légumes liée à la mayonnaise additionnée de gelée; 2^o de petits fonds d'artichauts garnis de pointes d'asperges liées à la gelée. — Border le plat de croûtons de gelée.

Servir à part une sauce Mayonnaise légère.

Filet de Bœuf Mistral. — Poêler le filet et le glacer à la gelée.

Le dresser : l'entourer de tomates préparées à la Provençale et froides. (Voir *Tomates à la Provençale*.)

Border le plat de croûtons de gelée.

Filet de Bœuf à la Russe. — Parer et découper en tranches régulières un filet de bœuf poêlé, bien froid.

Napper les tranches avec le fonds de poêlage dégraissé, passé, réduit en glace, et additionné de truffe hachée; laisser refroidir sur glace.

Faire prendre une couche de gelée au fond du plat de service : reformer le filet sur cette gelée, en rapportant l'une sur l'autre les tranches nappées.

L'entourer d'un cordon de gelée hachée et croûtonner les bords du plat.

BEEFSTEAK

(Proportions par couvert : 200 grammes.)

En principe, le Beefsteak est pris sur la tête du filet, mais il peut tout aussi bien être fourni par le Contrefilet ou la tête d'Aloyau, sans qu'il y ait dérogation à la règle, puisque son nom, d'origine anglaise, qui se traduit littéralement par « tranche de Bœuf », n'indique pas de partie du bœuf qui lui soit spéciale.

Le Beefsteak peut recevoir toutes les préparations de l'Entrecôte, indépendamment des quelques-unes qui suivent.