

milieu un petit fond d'artichaut garni de toutes petites pommes de terre noisette, cuites au beurre.

NOTA. — Au lieu d'être disposée sur les tournedos, la sauce Béarnaise peut être servie à part.

Tournedos à l'Italienne. — Sauter les tournedos et les dresser sur croquettes de macaroni en forme de palets.

Les entourer de quartiers d'artichauts préparés à l'Italienne.

— Sauce Italienne claire.

Tournedos Japonaise. — Sauter les tournedos et les dresser sur croquettes de pommes de terre plates, en forme de palets.

Placer sur chaque tournedo une toute petite croustade cannelée, garnie de crosnes liés au Velouté.

— Jus de veau additionné du déglaçage réduit.

Tournedos Judic. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Disposer une couronne de lames de truffe sur chaque tournedo, avec un gros rognon de coq bien blanc, au milieu ; entourer de petites demi-laitues, braisées et bien parées.

Tournedos Lakmé. — Sauter les tournedos. — Les dresser et placer sur chacun un moyen champignon grillé.

— Servir à part une purée de fèves.

Tournedos La Vallière. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Les couvrir de sauce Chasseur additionnée d'une julienne de truffe.

Tournedos Lesdiguières. — Choisir des oignons assez gros pour pouvoir y dresser les tournedos.

Les parer sur le dessus ; les blanchir presque jusqu'à cuisson complète ; puis, retirer l'intérieur, de façon à en former un genre de caisses.

Emplir ces caisses aux deux tiers avec des épinards à la crème ; compléter avec de la sauce Mornay et glacer à four vif, au dernier moment.

Griller les tournedos ; les dresser chacun sur un oignon garni d'épinards et glacé.

Tournedos Lili. — Sauter les tournedos. Les dresser chacun sur un croûton en « pomme Anna », et fonds d'artichauts émincés, taillé à l'emporte-pièce rond uni.

Sur chaque tournedo, placer une rondelle de foie gras sautée au beurre, et une lame de truffe sur le foie gras.

— Sauce Demi-glace beurrée.

Tournedos Lorette. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Les entourer de : toutes petites croquettes de volaille et de croûtons de tartelettes garnies de pointes d'asperges, liées au beurre, avec une lame de truffe sur chaque tartelette.

Tournedos Madeleine. — Sauter les tournedos et les dresser directement sur le plat de service.

Placer un petit fond d'artichaut garni de Soubise serrée sur chaque tournedo ; les entourer avec de toutes petites timbales de purée de haricots.