

## COTES DE VEAU FROIDES

**Côte de veau en Belle-vue.** — Pour être mise en Belle-vue la côte de veau doit avoir été braisée. On peut procéder de ces deux façons :

1<sup>o</sup> Après l'avoir parée, la décorer avec des détails de légumes et la napper à la gelée pour fixer le décor.

Faire prendre une légère couche de gelée dans le fond d'une petite caisse, ou d'un moule où la côte puisse être mise. Poser celle-ci sur la gelée, côté décoré dessous; la recouvrir de gelée et laisser prendre.

Au moment de servir, passer autour de la côte la pointe d'un petit couteau trempé dans l'eau chaude, pour détacher l'excédent de gelée; placer la caisse sur une serviette trempée à l'eau chaude pour détacher la gelée du fond et renverser la côte avec précaution. — Dresser et entourer de gelée hachée.

2<sup>o</sup> Prendre un ravier ayant la forme d'une coquille longue, ou un ravier ordinaire ovale, un peu creux. Faire prendre au fond une légère couche de gelée et disposer dessus un décor de petits légumes variés. Fixer ce décor avec quelques gouttes de gelée; placer la côte dessus; la recouvrir de gelée et laisser prendre. Au moment de servir, tremper l'ustensile dans de l'eau tiède et renverser la côte sur un plat bien froid.

## ÉPAULE DE VEAU

**Épaule de veau farcie.** — L'épaule étant désossée, battre les chairs de l'intérieur; les assaisonner; garnir la surface d'une couche de farce composée de : chair à saucisses fine, additionnée d'un quart de farce gratin, Duxelles et fines herbes.

Rouler et ficeler l'épaule; la braiser selon le procédé ordinaire. Envoyer en même temps une Purée de légumes ou une Pâte quelconque et le jus provenant du braisage, dégraissé et servi en saucière.

**Épaule de veau farcie à l'Anglaise.** — Désosser, assaisonner l'épaule et la farcir avec un composé de : un tiers de rognon de bœuf ou de veau, hachés; un tiers de graisse de veau ou de tétine hachée; un tiers de mie de pain trempée au lait et exprimée; 2 œufs au kilo et l'assaisonnement ordinaire. — Rouler et ficeler solidement l'épaule.

Rôtir ou braiser et servir en même temps : Un morceau de lard bouilli; le fonds de braisage ou du jus ordinaire, selon la façon dont l'épaule a été traitée.

**Épaule de veau farcie à la Boulangère.** — Préparer la pièce comme il est dit à l'article « Épaule farcie » et la rôtir aux trois quarts.

La mettre ensuite sur un plat long en terre avec son fonds de cuisson; l'entourer d'une garniture « à la Boulangère » et compléter la cuisson au four.

**Épaule de veau farcie à la Bourgeoise.** — Farcir l'épaule et la braiser aux deux tiers. La changer ensuite de casserole, l'entourer d'une garniture à la bourgeoise; passer dessus le fonds, lié avec un peu de sauce Espagnole, et compléter la cuisson.