

au ras des os du bassin ou quasi, et près des premières côtes de l'autre côté.

Les rognons sont enlevés, en laissant une couche de graisse assez épaisse sur les filets mignons ; puis les bavettes sont rognées de façon à ce qu'elles, étant repliées sur elles-mêmes, elles couvrent juste les filets mignons. — Finalement la pièce est bardée et ficelée.

Si elle est traitée par le braisage, l'opération doit se faire à court-mouillement et la Selle doit être arrosée très fréquemment.

Temps de braisage approximatif d'une Selle de poids moyen : 3 heures.

NOTA. — Pour un petit service, on peut n'employer qu'une demi-selle, c'est-à-dire la moitié de la Selle partagée dans sa longueur.

Selle de veau à la Chartreuse. — Braiser la Selle ; la débarder et la glacer au moment.

Dresser sur plat long, et disposer, à chaque bout, une chartreuse de légumes, de même hauteur que la Selle, et démoulée au moment.

Entourer la pièce de quelques cuillerées du fonds de braisage, dégraissé, réduit et tiré au clair. — Servir le reste en saucière.

Selle de veau Matignon. — Braiser la Selle à moitié ; puis la couvrir d'une couche assez épaisse de Matignon.

Recouvrir celle-ci de bardes de lard ou de minces tranches de jambon ; envelopper la Selle dans une forte crêpine, ou dans une crêpine doublée, et donner encore deux heures de cuisson à four doux.

— Servir cette pièce telle quelle et envoyer à part le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

Selle de veau Metternich. — Braiser la selle.

Lorsqu'elle est prête, tracer une ligne à un bon centimètre des bords extérieurs, de chaque côté et à chaque extrémité, en enfonçant la pointe du couteau dans les chairs. — En faire autant le long de l'os de l'échine, et de chaque côté de l'os ; puis, enlever les filets de la Selle en les détachant avec précaution d'après les os. — Détailer ces filets en escalopes, en coupant celles-ci légèrement en biais.

Dans la double cavité formée sur la Selle par l'enlèvement des filets, étaler quelques cuillerées de sauce Béchamel au Paprika ; puis, en rapportant les escalopes à la suite l'une de l'autre, reformer les filets dans leur état primitif, en mettant entre chaque escalope la valeur d'une demi-cuillerée de la sauce déjà employée, et deux lames de truffe.

Finalement, couvrir toute la surface de la Selle de sauce Béchamel au Paprika et glacer rapidement à la Salamandre. — L'enlever immédiatement, avec précaution, à l'aide d'une grande spatule carrée, et la dresser sur le plat de service.

— Servir à part : 1^o le fonds de braisage de la pièce, dégraissé et réduit ; 2^o une timbale de riz Pilaw.

Selle de veau Nelson. — Préparer la Selle comme celle « à la Metternich », jusqu'au détail des filets en escalopes.

Masquer le fond de la cavité formée sur la Selle avec quelques cuillerées de sauce Soubise ; remettre les filets à leur place, en intercalant entre chaque escalope : une mince lame de jambon ayant exactement la forme de l'escalope et un peu de sauce Soubise.