

assaisonné. Ces paupiettes se traitent exactement comme les « Carbonades de bœuf à la flamande ».

NOTA. — La série des formules de Paupiettes pourrait s'étendre indéfiniment et inutilement.

Nous dirons donc simplement, pour la terminer, que toutes les garnitures, purées et sauces, qui conviennent aux viandes braisées leur sont applicables.

BŒUF SALÉ ET FUMÉ

— Le bœuf salé doit être trempé assez longuement à l'avance ; on le cuit ensuite à grande eau, à raison de 30 minutes par kilo.

— Le Bœuf fumé se traite de même.

Toutes les garnitures du Bœuf bouilli leur sont applicables, mais celles qui leur conviennent le mieux sont : la choucroute, les choux rouges, ou les choux ordinaires, simplement braisés ou farcis.

PRESSED-BEEF

Le Bœuf salé sert aussi à préparer le « Pressed-beef » ; mais pour celui-ci on prend de la poitrine de bœuf, laquelle est cuite comme le bœuf salé. — Après cuisson, elle est coupée en gros morceaux de la dimension du moule où elle doit être pressée. Ce moule est généralement de forme carrée ou rectangulaire.

Les morceaux, étant disposés dans le moule en les superposant, sont soumis à l'action d'une forte presse, ou chargés de poids très lourds ; on les laisse refroidir ainsi.

Lorsque le Pressed-Beef est bien froid, il est démoulé, bien paré et entièrement glacé avec une composition de gélatine, tenue ferme, et colorée en rouge brun avec un mélange de carmin et de caramel ainsi qu'il est indiqué à la *Langue de Bœuf froide*.

