

**Beefsteak à l'Américaine.** — Tailler le beefsteak sur le filet ; dégraissier et dénervier la viande, la hacher finement, et l'assaisonner de sel et de poivre. — Avec ce hachis, reformer le beefsteak sur le plat de service, en ménageant une petite cavité sur le milieu pour y mettre un jaune d'œuf cru.

— Envoyer à part, câpres, oignon et persil hachés.

**Beefsteak à Cheval.** — Assaisonner le beefsteak et le sauter au beurre. — Dresser et disposer dessus 2 œufs cuits « au miroir », et coupés à l'emporte-pièce.

— Servir un jus clair en même temps.

**Nota.** — Cette dénomination est absolument défectueuse, aussi bien au point de vue du goût que de la logique ; mais elle est si généralement admise que nous devons la conserver.

**Beefsteak à la Hambourgeoise.** — Hacher la viande assez finement et ajouter au hachis : un petit œuf cru ; une petite cuillerée d'oignon haché revenu au beurre ; sel, poivre et muscade.

Reformer le beefsteak dans son état naturel, le fariner légèrement et le sauter au beurre clarifié.

L'à-point de cuisson est atteint quand le sang perle à la surface.

Dresser et disposer sur le beefsteak la valeur d'un demi-oignon haché, revenu au beurre.

**Beefsteak à la Russe.** — Préparer le beefsteak comme pour « Hambourgeoise », mais remplacer l'oignon d'accompagnement par 2 œufs cuits à la poêle et coupés à l'emporte-pièce.

Entourer d'un cordon de jus clair.

**Beefsteak à la Tartare.** — Préparer le beefsteak comme celui « à l'Américaine », mais sans jaune d'œuf dessus.

— Servir à part une sauce Tartare.

### BITOKES

**Bitokes à la Russe.** — Hacher finement 800 grammes de viande maigre de bœuf dégraissée et dénervée. Ajouter à ce hachis, en le travaillant au mortier, 300 grammes de beurre, 15 grammes de sel, une pincée de poivre et un soupçon de muscade.

Diviser la masse en 10 parties du poids moyen de 110 grammes ; les façonner en ovales sur la table saupoudrée de farine, puis les paner à l'anglaise. — Sauter les Bitokes au beurre clarifié et les dresser en couronne sur un plat rond.

Déglaçer le sautoir avec un décilitre de crème ; ajouter un demi-décilitre de sauce Demi-glace et passer cette sauce. — Dresser les Bitokes ; garnir le milieu du plat avec 2 moyens oignons, ciselés et frits au beurre. — Envoyer la sauce à part et servir en même temps une timbale de pommes de terre sautées.

### CHATEAUBRIAND

Le Chateaubriand se prend en plein cœur du filet de bœuf, et se taille le double, parfois le triple du Filet ordinaire. Cependant, pour son