

laisser bouillir, dresser en timbale, et saupoudrer légèrement de persil haché.

Blanquette de veau aux Céleris, aux Cardons, aux Endives, etc. — Marquer la Blanquette en cuisson comme il est indiqué ci-dessus. — S'il s'agit d'un service de ménage ou de maison bourgeoise, on y ajoute à mi-cuisson le légume adopté, dont on achève la cuisson en même temps que celle de la Blanquette. — A cet effet, quand on emploie des Céleris, des Cardons ou des Salsifis, ceux-ci sont d'abord nettoyés et fortement blanchis; on les divise ensuite en morceaux de 5 à 6 centimètres de longueur.

S'il s'agit d'endives, on les cuit aux trois quarts, selon leur procédé de cuisson ordinaire et, après les avoir divisées, on les ajoute à la Blanquette.

Pour les services de restaurants et d'hôtels, il est toujours préférable d'achever la cuisson des légumes avec du fonds provenant de la Blanquette, et dans un ustensile séparé. On les égoutte ensuite presque complètement, et leur cuisson est ajoutée au fonds de la Blanquette.

Au moment de servir, on dresse le légume sur les morceaux de viande, ou autour; soit après, soit avant d'avoir saucé ceux-ci.

Blanquette de veau aux Nouilles, aux Lasagnes, aux Spaghetti, etc. — Procéder comme il est indiqué à la formule précédente, en observant que, de même que pour les légumes de garniture indiqués ci-dessus, les Pâtes, après avoir été légèrement blanchies, peuvent achever leur cuisson avec la Blanquette, ou séparément, dans du fonds provenant de celle-ci. Mais, pour le service, on les mélange généralement à la Blanquette avant de la saucer.

Enfin, très souvent, on cuit les Pâtes complètement à l'eau salée; on les lie au beurre suivant la méthode usuelle, en les relevant d'une forte pointe de muscade, et on les envoie séparément, en même temps que la Blanquette, en ayant soin, lorsqu'il s'agit de nouilles, de les parsemer d'une certaine quantité de nouilles fraîches, crues, sautées au beurre au dernier moment.

FRICADELLES

Procéder comme il est indiqué à la série *Bœuf*, pour la préparation des Fricadelles; soit avec de la viande crue, soit avec de la viande cuite. Il y a simplement à remplacer la viande de Bœuf par de la viande de veau crue ou cuite.

FRICASSÉE DE VEAU

La Fricassée se différencie de la Blanquette, en ce que les éléments qu'elle comporte sont cuits directement dans la sauce.

Ces éléments sont simplement rassis au beurre, sans les laisser colorer, saupoudrés de 40 à 50 grammes de farine par kilo de viande et mouillés d'un bon litre de fonds blanc. On fait prendre l'ébullition en remuant pour assurer la dissolution du roux; puis la Fricassée est assaisonnée et additionnée seulement d'un bouquet garni.

Les garnitures indiquées pour la Blanquette peuvent aller avec la Fricassée, qui se termine de même par une liaison aux jaunes d'œufs et à la crème.