

Principe de traitement : Détaillez les viandes en tranches excessivement minces; les ranger sur le plat de service et les couvrir avec la sauce ou la garniture bouillante qui leur est destinée.

Dans aucun cas, les émincés provenant de viandes rôties ne doivent subir d'ébullition, celle-ci ayant pour effet immédiat de durcir la viande et de la rendre coriace.

Ces genres d'émincés peuvent, à la rigueur, être réchauffés dans la sauce ou la garniture, mais à la condition absolue que celle-ci ne bouille pas.

— Il est d'usage, pour tout Emincé dont la sauce d'accompagnement est à réduction de vinaigre, de border le plat avec des détails de cornichons.

Emincé à l'Écarlate. — Dresser les tranches en couronne, ou à plat, sans trop les entasser, en les intercalant de tranches de langue à l'écarlate détaillées très minces. — Couvrir d'une sauce Demi-glace additionnée de langue hachée, et bouillante.

Emincé à la Clermont. — Sauter et cuire au beurre des oignons finement émincés; les lier avec la quantité juste nécessaire de sauce Demi-glace et les disposer en dôme sur un plat beurré. Saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.

Dresser autour, en couronne, les tranches de viande chauffées sans bouillir dans une sauce Duxelles claire; les couvrir avec cette sauce sans toucher le gratin d'oignons.

Emincé Marianne. — Assaisonner la pulpe de pommes de terre Hollande cuites au four, l'additionner de ciboulette hachée et la sauter au beurre, à la poêle, jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.

La disposer en dôme sur le plat de service; l'entourer avec l'émincé chauffé dans une sauce aux Fines Herbes à la paysanne.

Emincés avec Sauces diverses. — Les sauces suivantes conviennent pour les Emincés de viande dont il est question ici :

— Sauces : BORDELAISE — DUXELLES — HACHÉE — CHAMPIGNONS — ITALIENNE — FINES HERBES — PIQUANTE — POIVRADE — TOMATE, etc.

ESTOUFFADE

1^o Détaillez 600 grammes de Paleron, et autant de chair de côtes couvertes entrelardées, en morceaux carrés du poids moyen de 100 grammes.

Faire revenir au beurre 250 grammes de lard maigre coupé en dés et blanchi; l'égoutter. Dans la même graisse, mettre à revenir les morceaux de bœuf et 3 oignons moyens, partagés en quartiers.

Ajouter une gousse d'ail broyée, 12 grammes de sel, 2 grammes de poivre et saupoudrer de 2 moyennes cuillerées de farine. Faire roussir celle-ci en remuant; puis, mouiller d'une bouteille de vin rouge et d'un litre de fonds brun; faire partir en ébullition, ajouter un bouquet garni; couvrir et cuire au four pendant 2 heures et demie à 3 heures.

2^o Renverser le tout sur un tamis placé au-dessus d'une terrine. Recueillir morceaux de bœuf et lardons dans un sautoir; leur adjoindre 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers et sautés au beurre.