

et les garnir comme ceux « à la Catalane », en remplaçant la julienne de poivrons par des aubergines émincées et sautées à l'huile.

**Tournedos à la Matignon.** — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Déglacer la sauteuse au vin blanc; ajouter une quantité relative de glace de viande; monter au beurre et mélanger dans ce fonds une fine paysanne composée de : carotte, céleri, champignons, truffes, bien étuvée au beurre à l'avance.

Couvrir les tournedos avec cette paysanne et les entourer d'une bordure de pommes pailles.

**Tournedos Ménagère.** — Réunir dans une cocotte en terre, et proportionnellement au nombre des tournedos à traiter :

Haricots beurre ou « princesse », cassés en menus morceaux; carottes nouvelles finement émincées; très petits oignons nouveaux, petits pois très frais : tous ces légumes en quantité à peu près égale.

Ajouter sel, beurre et très peu d'eau, ces légumes devant cuire surtout par la concentration de la vapeur dans l'intérieur de la cocotte. Celle-ci doit être bien fermée.

Sauter les tournedos au beurre et les dresser dans la cocotte, sur les légumes; mais seulement à l'instant de servir.

**Tournedos Mexicaine.** — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur un large champignon grillé, garni de fondue de tomates serrée. Entourer avec les poivrons, grillés ou frits, à raison d'un demi-poivron par tournedor.

— Jus tomaté très relevé.

**Tournedos Mignon.** — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons nappés de glace de viande fondu.

Sur chaque tournedor, placer une petite quenelle ronde en farce de volaille, décorée d'une lame de truffe; entourer avec de petits fonds d'artichauts étuvés, garnis de petits pois liés au beurre.

**Tournedos Mikado.** — Choisir de belles tomates de l'espèce dite « Mikado », un peu fermes et les partager en deux sur l'épaisseur. Les presser pour en sortir eau et graines; assaisonner l'intérieur et les griller.

Sauter les tournedos au beurre; les dresser en couronne, chacun sur une demi-tomate grillée. Garnir le milieu de crosnes sautés au beurre et entourer les tournedos d'un cordon de sauce Provençale.

**Tournedos Mirabeau.** — Griller les tournedos et les compléter comme il est indiqué à « l'entrecôte Mirabeau ».

**Tournedos Mireille.** — Sauter les tournedos; les dresser en couronne et les napper de glace de viande. Disposer au milieu une garniture de pommes de terre nouvelles et fonds d'artichauts émincés sautés au beurre, additionnée de truffe râpée et d'un filet de glace de viande.

**Tournedos Murette.** — Sauter les tournedos; les dresser en couronne avec une petite timbale de pommes Murette sur chacun.

Sauce Châteaubriand.

**Tournedos à la Moelle.** — Griller les tournedos; les dresser en couronne avec une large lame de moelle pochée sur chacun.