

grande partie, pour ne conserver que la peau. — Dresser ces morceaux en timbale et couvrir d'une garniture à la Financière.

Tête de veau Frite. — La tête étant cuite, la détailler en morceaux en laissant seulement la peau; marinier ces morceaux pendant une heure avec jus de citron, filet d'huile, persil haché et assaisonnement. — Les tremper dans une pâte à frire légère et les frire au moment à grande friture chaude.

Dresser sur serviette ou sur grille avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate ou une sauce Madère.

Tête de veau Godard. — La tête de veau à la Godard était l'une des grosses pièces de Relevé de l'ancienne cuisine; elle se servait toujours entière, entourée de la garniture. — Aujourd'hui, la tête est détaillée, comme pour celle « à la Financière », et dressée en timbale avec la garniture Godard.

Tête de veau à la Poulette. — Cuire la tête au blanc et détailler les morceaux en petites escalopes, pendant qu'ils sont brûlants.

Sauter ces escalopes dans une sauce à la Poulette et dresser en timbale avec une pincée de persil haché.

Tête de veau à la Ravigote. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la sauce Poulette par une sauce Ravigote chaude, relevée.

Tête de veau Tarentaise. — Réunir dans un sautoir : 10 morceaux de tête préparés comme ceux de la « Tête à la Financière »; 150 grammes de langue écarlate; 150 grammes de champignons cuits, détaillés en julienne assez grosse et courte. Ajouter 3 décilitres de sauce Madère; laisser mijoter le tout pendant une demi-heure; compléter, au moment de servir, avec une cuillerée de zeste de citron, détaillé en julienne fine, et fortement blanchi.

Dresser en timbale et entourer de 10 moitiés d'œufs durs, chauds.

Tête de veau Sauce Tomate — Cuire la tête au blanc; la dresser brûlante, sur serviette, avec escalopes de langue et de cervelle et bordure de persil frais.

— Servir à part une sauce Tomate.

Tête de veau en Tortue. — Cuire la tête au blanc, et la détailler en ronds de 4 centimètres de diamètre, en ne laissant subsister absolument que la peau. — Dresser en timbale avec garniture et sauce Tortue (Voir *Garnitures et Sauces*).

Tête de veau à la Toulousaine. — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la garniture Tortue par une garniture « à la Toulousaine ».

Tête de veau à la Vinaigrette ou à l'huile. — Cuire la tête au blanc, entière ou détaillée; la dresser sur serviette avec : langue, cervelle et bordure de persil.

— Servir à part : petites câpres, oignon et persil hachés, disposés en bouquets sur un ravier; ou bien envoyer la sauce toute prête.

TÊTE DE VEAU FROIDE À LA FLAMANDE

Désosser la tête et la diviser en deux parties. — Couper la langue en deux sur la longueur, ainsi que les oreilles détachées de chacune des moitiés de la tête.