

pointe d'ail écrasé ; faire revenir encore pendant quelques minutes ; puis, mouiller d'un décilitre de vin blanc et réduire celui-ci à fond.

Compléter avec un litre de fonds brun, un demi-litre de sauce Tomate, un bouquet garni, et cuire doucement au four pendant une heure et demie.

Changer les morceaux de casserole ; passer, réduire la sauce d'une bonne moitié et l'ajouter aux morceaux de veau.

Dresser sur un plat, ou en timbale, et entourer d'épaisses rondelles d'aubergines, pelées, assaisonnées, passées dans la farine et sautées au beurre ou à l'huile, en temps utile pour être prêtes au moment du dressage.

**Sauté de veau à la Catalane.** — Préparer le Sauté, comme celui aux aubergines.

Changer les morceaux de casserole et leur ajouter une garniture ainsi composée : Tomates pelées, pressées, coupées en quartiers et sautées au beurre ; marrons cuits au Consommé et glacés ; petits oignons glacés, saucisses chipolata ; olives dénoyautées et blanchies.

Passer la sauce sur le tout ; laisser mijoter pendant un quart d'heure et dresser en timbale.

**Sauté de veau aux Champignons.** — Faire revenir les morceaux de veau avec beurre et huile, jusqu'à complet rissolage. Egoutter la graisse ; mouiller d'un litre de fonds brun ; ajouter 5 décilitres de sauce Demi-glace, un bouquet garni. Cuire doucement pendant une heure et demie. — Ensuite, changer les morceaux de casserole et leur ajouter 300 grammes de champignons crus, sautés au beurre.

Passer et réduire la sauce à un tiers de litre, en l'additionnant d'un décilitre et demi de cuisson de champignons pendant la réduction. Verser cette sauce sur les morceaux et la garniture ; laisser mijoter le tout pendant un quart d'heure et dresser en timbale.

**Sauté de veau Chasseur.** — Faire revenir les morceaux de veau avec beurre et huile comme ci-dessus. Egoutter la graisse, mouiller d'un litre un quart de fonds brun ; ajouter 2 décilitres de bonne purée de tomate, un bouquet garni et cuire doucement pendant une heure et demie.

Changer ensuite les morceaux de casserole ; passer et réduire leur cuisson presque entièrement ; l'ajouter à un tiers de litre de sauce Chasseur ; verser sur les morceaux de veau et laisser mijoter doucement pendant un quart d'heure. — Dresser en timbale, et saupoudrer d'une pincée de persil concassé, blanchi.

**Sauté de veau aux Fines Herbes.** — Faire revenir les morceaux comme ci-dessus ; mouiller d'un litre et demi de fonds brun ; ajouter un bouquet garni et cuire doucement au four.

Procéder ensuite comme pour le « Sauté Chasseur », en remplaçant la sauce Chasseur par une sauce aux Fines Herbes.

**Sauté de veau à l'Indienne.** — Faire revenir les morceaux de veau à l'huile en y joignant un oignon et demi, haché, et une pincée de currie. Quand veau et oignon sont bien revenus, égoutter l'huile ; saupoudrer de 50 grammes de farine ; cuire celle-ci un instant ; mouiller d'un litre et demi de fonds blanc ; assaisonner, ajouter un bouquet garni et laisser cuire doucement pendant une heure et demie.

Dresser les morceaux en timbale et passer la sauce dessus ; servir à part une timbale de riz à l'Indienne.