

Côtes de porc à la Milanaise. — Aplatir fortement les côtes ; les assaisonner ; les paner « à la Milanaise » et les cuire doucement au beurre.

Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture à la Milanaise et servir à part une sauce Tomate.

Côtes de porc Sauce Piquante ou Sauce Robert. — Les côtes de porc accompagnées d'une sauce quelconque se font griller ou sauter au beurre, et se dressent en turban avec la sauce au milieu.

On peut aussi les paner au beurre pour les griller, ou les paner à l'anglaise pour les sauter, après les avoir aplatis assez fortement. Dans les deux cas, la sauce doit être servie à part.

NOTA. — Les différentes garnitures indiquées au Carré de porc sont applicables aux Côtes.

ÉCHINEE DE PORC

L'Échinée est, comme son nom l'indique, un morceau pris sur l'échine. Généralement on choisit les côtes du carré et plus particulièrement celles de collet ; mais le filet fournit aussi une belle pièce.

Elle s'apprête en Carbonades à la Flamande (voir *Bœuf*) ou se rôtit comme le Carré et s'accompagne des mêmes garnitures, ainsi que de Choux braisés, farcis, gratinés, etc. — Salée à demi, rôtie et refroidie, c'est le plat de résistance de la plupart des charcuteries du centre de la France, où on l'appelle quelquefois aussi *Epinée*.

ÉPAULE DE PORC

L'Epaule désossée, salée, roulée et fumée se prépare comme le jambon.

L'Epaule simplement salée s'emploie comme élément de Potées.

L'Epaule fraîche se rôtit comme l'Échinée et s'accompagne de toute garniture ou sauce indiquées aux Carrés et Côtes ; mais cette partie du porc est trop ordinaire pour paraître ailleurs que sur une table de famille.

FILET DE PORC

Le Filet de porc est assez usité comme entrée de déjeuner. — Il comprend la partie qui va du jambon aux premières côtes et se traite comme le Carré. Il fournit aussi les Noisettes et le Filet mignon dont les préparations sont les mêmes que celles des côtes.

FOIE DE PORC

Le Foie de porc est peu estimé ; il est employé principalement comme élément de farces. — Ses apprêts spéciaux et principaux sont : à la Bourgeoise, à l'Italienne, sauté au Vin rouge, etc.

JAMBÉ FARCIE OU ZAMPINO

Le Zampino, ou Jambe de porc farcie, est un produit spécial de la charcuterie italienne.