

Garnitures diverses convenant à la Noix de veau braisée.

ALSACIENNE — BOUQUETIÈRE — BOURGEOISE — CHARTREUSE — CHOISY — CHICORÉE — CLAMART — CHAMPIGNONS — ÉPINARDS — FINANCIÈRE — ITALIENNE — JAPONAISE — JARDINIÈRE — MACÉDOINE — MARIGNY — MILANAISE — ORLÉANAISE — OSEILLE — PETITS POIS — PIÉMONTAISE — PORTUGAISE — ROMAINE — SAINT-MANDÉ — TRIANON — VICHY — VIROFLAY.

NOIX DE VEAU FROIDE

Noix de veau à la Caucasiennne. — Détaillez une noix de veau braisée, bien froide, en rectangles de 9 centimètres de longueur, sur 4 de largeur et 3 millimètres d'épaisseur.

Masquer une face de chaque rectangle de beurre ramolli, assaisonné, additionné de filets d'anchois coupés en brûnoise et de ciboulette hachée. Rassembler ces rectangles par deux, tout comme des sandwichs, et affranchir les angles ; les tenir sous presse légère jusqu'au moment du dressage.

Lier à la gelée une quantité relative de purée de tomate très réduite ; la faire prendre dans un moule à dôme ou un moule à Bombe huilé.

Démouler ce pain de tomate au moment de servir ; l'entourer avec les sandwichs de noix de veau disposés en turban ; border le plat de croûtons de gelée bien limpide.

Noix de veau à la Suédoise. — Sur la partie la plus large d'une noix de veau braisée, bien froide, tailler horizontalement une tranche, ou semelle de 3 centimètres d'épaisseur ; la parer de forme bien ronde. La dresser sur un plat, au fond duquel on aura fait prendre une couche de gelée.

Détaillez ce qui reste de noix de veau en rectangles un peu plus petits que ceux de la « noix de veau à la Caucasiennne », mais ayant le double d'épaisseur ; masquer un côté de ces rectangles avec du Beurre de raifort ; placer un rectangle de langue écarlate ayant les mêmes dimensions, mais taillé très mince sur chacun. Affranchir les angles de ces sortes de sandwichs.

Border la tranche de veau d'un cordon de beurre ramolli, poussé à la poche munie d'une petite douille cannelée ; disposer au milieu une petite salade de légumes, liée à la Mayonnaise collée ; placer sur celle-ci un cœur de laitue bien ouvert et l'entourer avec les sandwichs de veau et langue.

— Servir à part une sauce froide quelconque dérivée de la Mayonnaise.

ESCALOPES DE VEAU

Les Escalopes se prennent de préférence dans le filet ou le contrefilet et, à défaut, dans la noix. Leur poids normal est de 100 à 110 grammes.

Après avoir été aplatis très minces, elles sont parées en forme d'ovales ou de coeurs et, étant donné leur peu d'épaisseur, elles sont presque toujours panées et vivement sautées.

Les sauces et garnitures qui les accompagnent sont servies à part, sauf quand il s'agit de purées ou de garnitures de légumes verts.