

## FRAISE DE VEAU

La fraise de veau doit être bien égorgée, blanchie et rafraîchie. Sa cuisson se fait dans un Blanc, comme celle de la tête de veau.

Elle doit toujours être servie brûlante, avec un accompagnement relevé.

**Fraise de veau frite.** — Egoutter et éponger la fraise ; la détailler en morceaux et assaisonner ceux-ci assez fortement.

Paner à l'anglaise ; frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Diable.

**Fraise de veau à la Lyonnaise.** — Si elle est préparée spécialement pour être mise « à la Lyonnaise », la tenir un peu ferme.

Etant bien époncée, l'émincer, l'assaisonner et la sauter à l'huile fumante.

Ajouter une quantité relative d'oignons émincés, sautés et cuits au beurre à l'avance.

Sauter les deux éléments ensemble pendant quelques minutes, pour bien les mélanger ; dresser en timbale ; saupoudrer d'un peu de persil haché et arroser d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante.

**Fraise de veau à la Poulette.** — Emincer la fraise bien égouttée et brûlante ; l'ajouter dans une sauce à la Poulette.

Dresser en timbale et semer dessus un peu de persil haché.

**Fraise de veau à la Ravigote.** — Dresser la fraise, brûlante, dans une timbale, avec quelques cuillerées de sa cuisson. — Servir à part une sauce Ravigote, ou une Vinaigrette.

NOTA. — Une sauce Gribiche convient également.

## JARRETS DE VEAU

**Jarrets de veau à la Printanière.** — Partager les jarrets en rouelles de 4 à 6 centimètres d'épaisseur ; les faire bien revenir au beurre, des deux côtés, dans un sautoir. Mouiller de très peu de fonds blanc ; ajouter un bouquet garni ; cuire doucement pendant une heure et demie, en arrosant souvent et en ajoutant un peu de fonds s'il en est besoin, pour compenser la réduction.

Au bout d'une heure que les rouelles de jarrets sont en marche, les entourer d'une garniture Printanière crue ; achever ensemble la cuisson des jarrets et celle de la garniture.

**Ossi-Buchi.** — Détailler les jarrets en rouelles comme ci-dessus ; les assaisonner ; les passer dans la farine, et les colorer au saindoux. — Lorsque la coloration est assurée, ajouter 150 grammes d'oignon haché ; faire revenir celui-ci ; compléter avec un kilo de tomates concassées, une demi-bouteille de vin blanc et réduire des deux tiers. Mouiller à mi-hauteur avec du fonds blanc ; mettre un bouquet garni et laisser cuire pendant une heure et demie ; le fonds doit alors se trouver réduit au point.

Dresser les rouelles de jarrets ; les couvrir avec le fonds et la garniture ; finir avec un filet de jus de citron et une pincée de persil haché.