

Escalopes de veau à l'Anglaise. — Assaisonner les escalopes ; les passer dans la farine ; les paner à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Les dresser en turban, en les intercalant de tranches de jambon sautées au beurre ; arroser de Beurre noisette.

Escalopes de veau aux Champignons. — Paner les escalopes à l'anglaise ; les sauter au beurre clarifié.

Dresser ; servir à part une sauce Champignons.

Escalopes de veau Milanaise. — Paner les escalopes à l'anglaise avec de la mie de pain fine mélangée de Parmesan râpé ; les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban et disposer au milieu une garniture Milanaise.

Escalopes de veau à la Viennoise. — Procéder comme il est indiqué pour la « Côte de veau à la Viennoise ».

Garnitures diverses convenant aux Escalopes de veau.

CHICORÉE au jus et à la crème — CROSNES — ÉPINARDS — JARDINIÈRE et ses dérivés — OSEILLE — PETITS POIS — POINTES D'ASPERGES, etc.

Purées convenant aux Escalopes de veau.

CAROTTES — CÉLERIS — PETITS POIS — POMMES DE TERRE.

Sauces applicables aux Escalopes de veau.

BORDELAISE au Vin blanc — CHASSEUR — DEMI-GLACÉ — FINES HERBES — PROVENÇALE — SOUBISE — TOMATE.

FRICANDEAU

Le Fricandeau est une tranche de veau prise sur la Noix de veau, coupée dans le sens du fil de la viande, et dont l'épaisseur ne doit pas dépasser 4 centimètres.

Après avoir battu la surface de la viande, pour rompre les fibres, le morceau de veau est piqué finement.

Ce piquage est rigoureusement obligatoire ; autrement, ce ne serait qu'un morceau de veau quelconque.

Le Fricandeau est traité invariablement par le braisage poussé à fond. Il se distingue des autres viandes braisées, en ce sens que, servi comme pièce entière, il doit pouvoir être coupé à la cuiller.

Lorsqu'il est pour service de détail, il doit naturellement être tenu un peu plus ferme.

Garnitures convenant au Fricandeau.

Sauf celles indiquées dans les formules des « Noix de veau en surprise », toutes les autres garnitures expliquées ou résumées à l'article « Noix de veau » sont applicables au Fricandeau.

FRICANDEAU FROID

Le Fricandeau froid constitue un excellent plat de déjeuner. Lorsqu'il est encore tiède, il est dressé sur un plat et entouré de son fonds de