

La dresser; l'entourer de demies, ou de quartiers de laitues, farcies au Godiveau additionné de fines herbes et braisées.

— Servir à part : 1° Une timbale de carottes à la Crème; 2° Le fonds de braisage, passé et dégraissé.

Noix de veau Chatam. — Piquer la noix; la braiser et la glacer.

Servir à part : 1° Une timbale de nouilles fraîches simplement liées au beurre, avec un turban d'escalopes de langue écarlate taillées en ovales, disposé sur les nouilles;

2° Une Soubise claire additionnée de champignons cuits, finement émincés.

Noix de veau Lison. — Braiser la noix sans la piquer.

La dresser et l'entourer de : 1° Petites brioches en appareil à pomme Duchesse additionné de langue écarlate hachée, dorées aux jaunes d'œufs et colorées au four au moment.

2° Petits pains de hachis de laitues lié à la sauce Béchamel et aux œufs, moulé en moules à tartelettes beurrés, pochés sur plaque à l'entrée du four.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et passé.

Noix de veau Nemours. — Piquer la noix; la braiser et la glacer.

La dresser et l'entourer de : bouquets de carottes à la Vichy et bouquets de petits pois, cuits à l'anglaise, liés au beurre, alternés de pommes de terre tournées en boules et cuites au beurre sans coloration.

— Servir à part le fonds de braisage, dégraissé et passé.

Noix de veau Renaissance. — Braiser la noix sans la piquer.

Lever une tranche, ou semelle, sur le côté le plus large de la noix; détailler le reste en rectangles réguliers et les dresser en turban sur la semelle retirée, disposée sur le plat de service. Garnir le milieu du turban avec la garniture « Renaissance »; placer sur celle-ci un beau bouquet de chou-fleur et le napper légèrement de sauce Hollandaise.

Servir à part le fonds de braisage dégraissé, passé, réduit et bien clair.

Noix de veau en Surprise. — Nous citons ce mode de servir la Noix de veau, simplement à cause de son originalité, mais en conseillant à nos collègues de n'en pas abuser. — C'est un équivalent de la « Pièce de bœuf à la Cuiller » de l'ancienne cuisine. — Braiser la noix en la tenant un peu ferme; la laisser ensuite refroidir aux deux tiers.

La trancher horizontalement à peu près aux deux tiers de sa hauteur. Pratiquer une incision circulaire sur chaque morceau pour retirer la viande de l'intérieur en laissant une épaisseur d'un centimètre et demi dans le fond et sur les côtés; de sorte que les deux morceaux ainsi vidés représentent une sorte de caisse et son couvercle.

Remplir la caisse d'une garniture à volonté; rapporter dessus le morceau formant couvercle et tenir au four pendant quelques minutes.

— Servir à part le fonds de braisage, passé et dégraissé.

Noix de veau en Surprise à la Macédoine. — Préparer la noix de veau en caisse comme ci-dessus : détailler en minces rectangles la chair retirée. Dresser ces rectangles dans la caisse en les alternant de couches de garniture Macédoine liée au beurre; tenir à l'entrée du four pendant quelques minutes.

— Servir à part le fonds de braisage.