

**Rognon de Bœuf Marchand de vins.** — Procéder comme pour le « Rognon Bercy », en remplaçant le vin blanc par du vin rouge.

**Rognon de Bœuf au Vin Blanc.** — Sauter le rognon et l'égoutter.

Déglacer le sautoir avec du vin blanc; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glacé, le rognon, et beurrer hors du feu.

### TÊTE D'ALOYAU

C'est l'extrémité de la culotte de bœuf, et elle se trouve détachée de celle-ci quand on détaille le bœuf de façon à laisser le filet tout entier après l'aloïau. On la braise comme la culotte, mais elle est surtout le véritable élément des Rumpsteaks.

En France, on sert généralement sous ce nom des morceaux épais de Contrefilet, ce qui est une erreur, car « Rumpsteak » veut dire « tranche de *Rump*. » Or, *Rump* est précisément la traduction anglaise de « Tête d'aloïau ». — Le rumpsteak peut être grillé ou sauté; mais, dans un cas comme dans l'autre, il doit être *saisi*. En Angleterre, pays d'origine du Rumpsteak, on le sert surtout grillé ou étuvé.

Toutes les formules des Entrecôtes, Biftecks et Filets lui sont applicables.

---

**Rumpsteak à l'anglaise grillé.** — Lorsque le Rumpsteak est prêt, placer dessus un épais morceau de graisse, grillé; servir à part du raifort détaillé en copeaux.

**Rumpsteak à l'anglaise sauté.** — Le sauter au beurre et le dresser sur le plat avec des oignons émincés, sautés au beurre, ou des rondelles d'oignon frites.

**Rumpsteak Grand'Mère.** — Le rumpsteak étant bien coloré au beurre, l'entourer de pommes de terre tournées en grosses olives, de petits oignons glacés et de lardons; finir de cuire le tout ensemble.

Déglacer la casserole au moment avec une cuillerée de consommé; dresser le rumpsteak avec la garniture autour; ajouter dessus une pincée de persil haché et un filet de jus de citron.

**Rumpsteak Mirabeau.** — Se traite exactement comme « l'Entrecôte Mirabau », en tenant compte, pour la cuisson, de la différence de poids.

### TRIPES

Elles comprennent le Gras-Double et les Tripes proprement dites, bien que la partie qui fournit le premier, contribue à la composition des secondes. Le Gras-double est fourni par une seule partie de ces abats du bœuf qui est la *panse*. On se le procure généralement tout cuit chez le triper, mais au cas où l'on devrait le préparer, il y a simplement à le cuire à l'eau salée, pendant 5 heures, en maintenant celle-ci en légère ébullition.

### GRAS-DOUBLE

**Gras-double en Blanquette à la Provençale.** — Faire revenir 2 gros oignons émincés avec 100 grammes de lard râpé. — Saupoudrer d'une