

braisage, dégraissé et passé. Ce fonds se prend en gelée, et constitue le meilleur des accompagnements que l'on puisse donner au fricandeau.

Un peu avant de servir, on nappe la surface au pinceau avec de la gelée mi-prise, pour lui donner du brillant.

GRENADINS

Les Grenadins ne sont autre chose que le Fricandeau en petit. — Ils se taillent comme les escalopes de veau, mais moins larges et plus épais. Ils doivent être piqués de fins lardons.

On les traite par le braisage comme le fricandeau et on les glace au dernier moment.

Garnitures applicables aux Grenadins.

1^o Toutes les garnitures indiquées pour les Côtes de veau, sauf celles qui exigent l'emploi de farces.

2^o Les diverses garnitures de la Noix de veau, comme : BRIARDE — CHARTREUSE — CHATHAM — CHAMPIGNONS — EPINARDS — FINANCIÈRE — JAPONAISE — JARDINIÈRE — MILANAISE — ORLÉANAISE — NEMOURS — OSEILLE — PETITS POIS — POINTES D'ASPERGES — VICHY.

GRENADINS FROIDS

Les Grenadins froids constituent une très jolie et excellente Entrée froide. — Leur apprêt en Belle-vue se fait selon l'un des deux modes indiqués pour les Côtes de veau.

MÉDAILLONS ET NOISETTES

Les Médaillons et Noisettes sont détaillés ronds, comme leurs noms l'indiquent ; ils sont pris de préférence sur le Filet de veau.

Ils sont invariablement sautés, parce que le braisage les durcit et les sèche.

Tous les procédés et garnitures indiqués à l'article « Côte de veau » leur sont applicables.

OREILLES DE VEAU

Quel que soit l'emploi auquel on destine les Oreilles de veau, elles doivent être d'abord nettoyées, blanchies assez fortement et rafraîchies.

Oreilles de veau Farcies. — Emplir la cavité de chaque oreille de farce panade au beurre ; fermer l'ouverture avec une rondelle de carotte ; les envelopper chacune dans une Mousseline.

Les pocher tout doucement au fonds brun, pendant au moins 2 heures.

Après cuisson, les déballer ; les dresser et les entourer simplement du fonds de braisage réduit.

Oreilles de veau Frites. — Braiser les oreilles au Madère. — Lors qu'elles sont froides, ou à peu près, les détailler en lanières ; tremper ces lanières dans la pâte à frire et les frire au moment.

Dresser sur serviette avec persil frit et servir à part une sauce Tomate.