

verre d'eau-de-vie de genièvre, flambée ; 2 grains de genévrier écrasés et une cuillerée de bon jus de veau.

— Servir tel quel.

**Rognon de veau Montpensier.** — Parer le rognon en laissant autour une petite enveloppe de graisse ; le détailler, sur l'épaisseur, en 5 ou 6 rouelles. L'assaisonner ; le sauter au beurre à feu vif et le retirer sur une assiette. — Déglaçer la casserole avec une cuillerée de Madère et ajouter : 3 cuillerées de glace fondues ; un filet de jus de citron ; une pincée de persil haché et 50 grammes de beurre.

Dresser les morceaux de rognon en couronne, dans une timbale ou sur un plat ; les arroser avec la sauce ; disposer au milieu un beau bouquet de pointes d'asperges liées au beurre et disposer sur celui-ci une douzaine de lames de truffe.

**Rognon de veau à la Portugaise.** — Détailler le rognon et le sauter comme celui « à la Montpensier ».

Dresser les morceaux en couronne sur un plat ; placer une toute petite demi-tomate farcie sur chaque morceau ; garnir le milieu de fondue de tomates très réduite.

Entourer le rognon avec la sauce préparée comme pour celui « à la Montpensier ».

**Rognon de veau au Rizot.** — Détailler le rognon, l'assaisonner et le sauter simplement au beurre. — Le disposer dans une bordure de rizot dressée sur le plat de service ; le recouvrir d'une légère couche de rizot ; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

**Rognon de veau Robert.** — Assaisonner le rognon ; le faire revenir au beurre, dans une petite cocotte et à feu très vif.

Laisser cuire au four ensuite pendant un quart d'heure environ et servir tel quel ; le rognon se complétant sur la table même et en procédant ainsi :

Retirer le rognon sur une assiette chaude ; placer la cocotte sur un réchaud à alcool ; déglaçer avec un verre de fine Champagne et réduire de moitié. Pendant ce temps, découper le rognon en lames excessivement minces et le couvrir d'une assiette renversée.

Ajouter alors à la fine Champagne réduite : une cuillerée à café de moutarde ; 30 grammes de beurre divisé en petits morceaux ; le jus d'un quart de citron ordinaire ; une pincée de persil haché. Bien remuer avec une fourchette ; mélanger dans cette sauce le rognon et le jus qu'il a rendu ; chauffer sans laisser bouillir et servir sur assiettes très chaudes.

**Rognon de veau Sauté aux Vins divers.** — Traiter le rognon comme il est indiqué au « Rognon de bœuf sauté au Madère », en remplaçant le Madère par : Chablis, Corton, Laffitte, Porto, Saint-Julien, Volnay, Xérès, etc.

### SELLÉ DE VEAU

La Selle de veau pour Relevé est rôtie ou braisée ; mais le braisage est préférable, parce que, outre que la pièce risque moins de sécher, on obtient un fonds de grande valeur pour l'accompagnement.

Quel que soit le genre de cuisson adopté, la Selle est taillée, d'un côté,