

HAMPES OU ONGLÉES

Ces parties sont les muscles de la plèvre. — Ils constituent des morceaux généralement très tendres et juteux, qui fournissent d'excellentes Carbonades ou des Paupiettes. On les saute aussi au beurre clarifié, après les avoir détaillés en petits carrés qui sont roulés dans une Bercy additionnée par moitié de glace de viande.

A ces différents usages, il faut ajouter celui qui est le plus fréquent, de les griller pour jus de viande. — Quel que soit leur emploi, ils doivent être soigneusement débarrassés des tendons et peaux qui les recouvrent.

LE FILET DE BŒUF ET SES DÉRIVÉS

BEEFSTEAK — BITOKES — CHATEAUBRIAND — FILETS SAUTÉS — FILETS MIGNONS — FILETS EN CHEVREUIL — TOURNEDOS ET MÉDAILLONS.

FILET DE BŒUF

Le filet représente la partie la plus fine du bœuf et, logiquement, il devrait être dénommé « filet mignon », le filet réel étant représenté par ce que la boucherie appelle « le Contrefilet ».

Le filet pour pièce de Relevé est généralement piqué de lard ou, selon les cas, de truffe ou de langue écarlate.

Selon le genre de sa préparation, on l'enveloppe parfois de Duxelles sèche ou de Matignon. Il est alors bardé au lieu d'être piqué.

Lors même que la préparation indique, par sa nature, un piquage autre que celui au lard, nous sommes partisans d'adopter un piquage mixte comme lard et truffe, ou lard et langue ; le lard ayant la grande utilité de nourrir la viande pendant sa cuisson.

Selon les cas, le Filet de bœuf destiné à être servi comme Relevé est poêlé ou rôti ; mais son traitement par le poêlage est préférable, parce qu'il permet de donner au fonds un important supplément de saveur.

A moins d'indications contraires, le filet doit toujours être tenu rosé intérieurement.

Le poids de filet est généralement fixé à un kilo 200, poids brut, par service ; la perte occasionnée par le dégraissage et le dénervage étant évaluée à un bon tiers.

Observation,

1^o Autrefois, c'était la coutume, dans les maisons de commerce, de détailler le Filet de bœuf de la façon suivante :

La tête servait pour les « Beefsteaks » ; le milieu était réservé pour les « Chateaubriands » et les « filets de détail » ; le dernier tiers de la pièce était utilisé dans sa partie la plus épaisse pour les « Tournedos ». Enfin, la partie aplatie de l'extrémité fournissait les « filets mignons ».

Le *Beefsteak* devait peser 150 grammes. — Le *filet* 180 grammes. — Le *Châteaubriand* ordinaire 300 grammes. — Le *Tournedos* (à raison de 3 pièces à la portion) 50 grammes. — Le *filet mignon* 150 grammes.

Cette utilisation du filet de bœuf est à recommander ; elle est excellente, rationnelle, et permet d'obtenir de la pièce son maximum de rendement.