

réservée pour fermer le Pudding, fonder un moule à fond rond, beurré, ou un bol à pudding anglais. Ce bol spécial est sans pied, et il a un rebord saillant qui permet d'attacher facilement la serviette.

Détailler en escalopes un kilo 500 de bœuf, comme pour le Beefsteak-pie, et assaisonner de même. Remplir moule ou bol foncé avec ces escalopes, en les disposant par couches; mouiller à couvert avec de l'eau; recouvrir avec la pâte réservée, abaissée, et soudée sur les bords de l'ustensile. Poser sur le Pudding le milieu d'une serviette beurrée; retourner l'ustensile pour attacher celle-ci derrière le bord saillant du bol, et la nouer également dessus.

Mettre le Pudding à l'eau bouillante, ou à l'autoclave à 100 degrés.

*Temps de cuisson* : 3 heures si les escalopes sont prises sur le filet; 4 heures si elles proviennent d'une autre partie du bœuf. — Au moment de servir, déballer le Pudding et dresser le bol sur serviette.

**Beefsteak and Kidney Pudding** (*Pudding de Biftecks et de Rognons*). — Procéder comme ci-dessus, en remplaçant la moitié du bœuf par des rognons détaillés en grosses escalopes et préparés comme il est indiqué pour le « Beefsteak and Kidney-pie ».

**Beefsteak and Oysters Pudding** (*Pudding de Biftecks et d'Huitres*). — Procéder comme pour le « Pudding de Biftecks », en diminuant le poids de la viande de bœuf de 500 grammes, et en la remplaçant par 40 huitres crues.

### CARBONADES A LA FLAMANDE

Détailler en escalopes minces et courtes un kilo 200 de viande maigre de bœuf (hampe ou paleron). Assaisonner de sel et de poivre, faire colorer vivement ces escalopes avec de la graisse de marmite, clarifiée.

En même temps, faire colorer au beurre 5 gros oignons émincés.

Ranger dans une casserole escalopes et oignons, par couches alternées, et en mettant un bouquet garni dans le milieu.

Déglacer la sauteuse des escalopes avec une bouteille de bière (Lambic vieux, de préférence); ajouter la même quantité de fonds brun, faire la liaison avec 100 grammes de roux brun, compléter avec 50 grammes de cassonade ou de sucre en poudre; passer cette sauce sur les Carbonades. Couvrir et cuire doucement au four pendant 2 heures et demie à 3 heures.

NOTA. — Les Carbonades se servent généralement telles, c'est-à-dire avec l'oignon dedans; mais celui-ci peut être passé à l'étamine, selon le goût des convives.

### CHOEELS A LA BRUXELLOISE

Chauffer 150 grammes de graisse de rôti purifiée; ajouter une queue de bœuf tronçonnée et 2 ris de génisse; laisser revenir tout doucement pendant environ trois quarts d'heure. A ce moment, adjoindre au ragoût un kilo de poitrine de veau détaillée en morceaux et 150 grammes d'oignon ciselé; laisser revenir encore pendant une demi-heure, puis ajouter un rognon de bœuf dénervé coupé en gros morceaux. Lorsque celui-ci est bien raide, mouiller de 3 décilitres de Lambic, assaisonner de 12 grammes de sel, d'une pointe de Cayenne, et mettre un bouquet garni.

— Laisser cuire doucement pendant une demi-heure; ajouter alors les