

enlève les parties cartilagineuses et nerveuses qu'ils comportent et on les met en presse entre deux linges.

On pique les ris de lard fin, de langue ou de truffe, selon le genre d'apprêt auquel ils sont destinés ; on peut aussi les clouter de langue ou de truffe ; ou bien les braiser simplement dans leur état naturel.

Le Ris de veau comporte deux parties, inégales de forme et de qualité : Il y a la *noix*, représentée par la partie ronde ; et la *gorge*, qui est la partie allongée, laquelle est moins fine que la noix.

Dans un dîner soigné, on ne doit servir, autant qu'il est possible, que les Noix de ris de veau. Selon les cas, les Ris de veau sont *braisés*, *pochés* au fonds blanc, ou traités par la grillade. Pour la conduite de ces différentes Opérations, voir les diverses Théories concernant la conduite des Braisés de Viandes blanches, des Pochés, et des Grillades.

Attereaux de Ris de veau Villeroy. — Détailler les ris, braisés à blanc et froids, en escalopes d'un petit centimètre d'épaisseur. Parer celles-ci ensuite avec un emporte-pièce uni de 3 centimètres et demi de diamètre. — Détailler, de même, champignons cuits et truffes, et enfiler les trois éléments sur des brochettes, en les alternant.

Tremper ces brochettes dans une sauce Villeroy ; laisser refroidir, puis paner à l'anglaise et rouler les attereaux en forme de cylindres.

Frire au moment ; remplacer les brochettes ordinaires par de petits hâtelets en argent et dresser sur serviette, ou piquer les attereaux sur un tampon disposé sur le plat.

— Servir à part une sauce Périgieux. (Pour indications complémentaires, voir *Attereaux*, série des *Hors-d'œuvre chauds*.)

Ris de veau Bonne-Maman. — Tailler en julienne grosse et courte, les légumes destinés au braisage des ris, et y ajouter la même quantité de blanc de céleri également taillé en julienne.

Braiser les ris sur cette julienne, en les mouillant d'excellent fonds de veau et en veillant à ce que les légumes ne pincient pas. — Les glacer au dernier moment.

Dresser les ris dans une terrine, avec la julienne de légumes et le fonds de braisage, réduit ; couvrir l'ustensile et le placer sur serviette pliée pour servir.

Ris de veau à la Broche. — Piquer les ris de fins lardons ; les envelopper de papier beurré et les embrocher.

Au bout de 45 minutes de cuisson, enlever le papier ; continuer la cuisson encore pendant 10 minutes, pour les glacer, en les arrosant de bon jus de veau.

— Servir à part une sauce ou garniture en rapport.

Ris de veau en Caisses. — Braiser les ris à blanc et les escaloper. — Dresser ces escalopes dans de petites caisses en papier, beurrées et séchées au four, ou dans une seule grande caisse, avec la même quantité de lames de champignons et de truffes. Napper de sauce Parisienne et compléter avec quelques lames de truffe glacées.

Ris de veau à la Cévenole. — Braiser les ris et les glacer.

Dresser ; entourer de bouquets de : petits oignons glacés ; marrons