

## PAIN DE VEAU

Le Pain de veau se compose d'une farce de veau à la panade et à la crème, pochée dans un moule à douille uni, grassement beurré et décoré de lames de truffe.

Sa composition peut être également celle indiquée pour le « Pain de Foie de veau », en remplaçant le foie par du veau bien blanc. (Voir *Pain de foie de veau*.)

Dans certains cas, on accompagne le Pain de sauces ou de garnitures saucées à brun, mais son accompagnement le plus ordinaire, et le plus logique surtout, est une sauce blanche comme : Velouté à l'essence de champignons, sauce Suprême, Soubise à la crème, etc.

## PAUPIETTES

Les Paupiettes se taillent sur la noix ou la sous-noix, et en escalopes de 10 à 12 centimètres de long sur 5 de large. — Après avoir été aplaties et parées, elles sont masquées de farce en rapport avec le genre de leur préparation; roulées en forme de bouchon; bardées et maintenues par quelques tours de fil.

Lorsque leur garniture comporte des croûtes de tartelettes, des demi-tomates, ou des tronçons de concombres ou d'aubergines, les paupiettes sont, de préférence, dressées sur ces détails.

**Paupiettes de veau à l'Algérienne.** — Masquer les paupiettes de godiveau additionné, au kilo, de 100 grammes de poivrons hachés.

Les braiser; dresser en couronne sur de petites tomates étuvées; disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de patates; entourer les paupiettes d'un cordon de sauce Tomate claire, additionnée de très fine julienne de piment.

**Paupiettes de veau Belle-Hélène.** — Masquer les paupiettes de godiveau; les braiser.

Dresser en couronne, avec une belle lame de truffe sur chaque paupiette; disposer au milieu les croquettes de pointes d'asperges et entourer d'un cordon de jus lié.

**Paupiettes de veau à la Brabançonne.** — Masquer les paupiettes de godiveau; les braiser.

Dresser sur les croûtes de tartelettes garnies de choux de Bruxelles, glacées à la Mornay; disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de pommes de terre; entourer d'un cordon de jus lié.

**Paupiettes de veau aux Champignons.** — Masquer les paupiettes de farce à la panade et à la crème, additionnée de champignons crus hachés et pressés; les braiser.

Dresser en couronne avec un petit champignon cannelé bien blanc sur chaque paupiette; verser au milieu garniture et sauce Champignons.

**Paupiettes de veau Fontanges.** — Masquer les paupiettes de farce au beurre; les braiser.

Dresser en couronne sur de petites croquettes de pommes de terre en