

forte cuillerée de farine; cuire celle-ci un instant et mouiller de trois quarts de litre de bouillon.

Ajouter un kilogramme de gras-double cuit, coupé en carrés de 5 centimètres de côté; une pincée de sel, un peu de poivre, un bouquet garni; cuire doucement, à couvert, pendant une heure.

Lier au moment avec 4 jaunes d'œufs; finir avec un gramme de basilic pilé avec 25 grammes de lard gras, le jus d'un demi-citron, une pincée de persil haché et dresser en timbale.

Gras-double à la Bourgeoise. — Faire revenir dans 80 grammes de beurre, un oignon émincé et 2 petites carottes détaillées en grosses rondelles. — Saupoudrer d'une forte cuillerée de farine; cuire celle-ci comme pour un roux brun; mouiller d'un litre de bouillon et faire prendre l'ébullition en remuant.

Ajouter un kilogramme de gras-double coupé en carrés de 3 centimètres de côté; une pincée de sel, un peu de poivre, un bouquet garni; cuire doucement pendant une bonne heure.

— Dix minutes avant de servir, compléter avec une pointe d'ail broyé et 100 grammes de queues de champignons crus, émincées et sautées au beurre.

— Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

Gras-double frit. — Détailler le gras-double en rectangles; les assaisonner de sel et de poivre, les tremper dans du beurre fondu, saupoudrer de persil haché et paner à l'anglaise.

Le frire à l'huile fumante pour l'avoir doré et croustillant.

Dresser sur serviette; servir en même temps l'une des sauces suivantes :

DIABLE — HACHÉE — PIQUANTE — RÉMOULADE — TARTARE — TOMATE, etc.

Gras-double frit à la Bourguignonne. — Préparer le gras-double comme ci-dessus, et le frire à l'huile de noix.

Etaler sur un plat les rectangles frits; les arroser de 100 grammes de Beurre d'escargots additionné d'une goutte d'absinthe.

— Servir très chaud.

Gras-double frit à la Troyenne. — Enduire de moutarde les rectangles de gras-double; les paner à l'anglaise et les frire à l'huile.

— Servir à part une sauce Vinaigrette ou une sauce Gribiche.

Gras-double à la Lyonnaise. — Emincer le gras-double en grosse julienne et le sauter au saindoux, fumant.

Assaisonner de sel et de poivre; ajouter, par kilo de gras-double, 2 gros oignons émincés, sautés et cuits au beurre. — Bien mélanger les deux éléments en les sautant jusqu'à complet rissolage.

Dresser en timbale; arroser d'un filet de vinaigre passé dans la poêle brûlante et saupoudrer légèrement de persil haché.

Gras-double à la Poulette. — Détailler en julienne du gras-double très cuit et l'ajouter dans une sauce Poulette.

Dresser en timbale avec une pincée de persil haché.