

mie de pain passée au tamis; 50 grammes de farine; un demi-oignon haché finement et cuit au beurre; une forte cuillerée de persil haché; 3 œufs entiers; 5 jaunes; 12 grammes de sel; une prise de poivre et un peu de muscade.

Mouler les quenelles à la cuiller à soupe; les pocher comme à l'ordinaire. — Egoutter; éponger; dresser en couronne; arroser de Beurre noisette et exprimer sur les quenelles un filet de jus de citron.

Foie de veau aux Raisins. — Nettoyer des raisins de Corinthe et de Smyrne, à raison de 10 grammes de chaque sorte par tranche de foie. Les laver et les faire gonfler à l'eau tiède, un peu à l'avance.

Détailler le foie en tranches; l'assaisonner; le sauter au beurre et le dresser en couronne.

Déglicer la casserole avec un filet de vinaigre additionné d'une pincée de cassonade; ajouter la quantité voulue de sauce Demi-glace; réduire à point et passer la sauce.

Y ajouter les raisins, bien égouttés; laisser mijoter pendant quelques minutes et verser sur les tranches de foie.

Foie de veau au Rizot. — Détailler le foie en gros dés; l'assaisonner et le sauter vivement au beurre.

Le dresser dans une bordure de rizot préparée sur le plat de service; napper de sauce Mornay et glacer vivement.

Soufflé de Foie de Veau. — Piler finement un kilo de foie, fraîchement cuit, avec 125 grammes de beurre; ajouter 4 décilitres de sauce Béchamel très réduite.

Passer au tamis; compléter la composition avec 6 jaunes d'œufs crus; un décilitre de crème bien fraîche; sel, poivre et 6 blancs montés en neige très ferme.

Dresser en timbale beurrée et cuire comme un Soufflé ordinaire.

Foie de veau sous croûte. — Larder le foie comme un « Bœuf à la mode »; l'assaisonner de sel, poivre, pointe d'épices, et le raidir au beurre. — Laisser refroidir; puis le couvrir d'une couche de Duxelles serrée et froide; l'envelopper de fines bardes de lard et enfermer le tout dans une abaisse de Pâte à l'eau chaude.

Bien souder celle-ci; ménager une ouverture sur le dessus pour l'échappement de la vapeur; cuire au four de chaleur moyenne pendant 2 heures et demie, en introduisant de temps en temps, par l'ouverture, quelques cuillerées de Demi-glace légère.

En sortant le foie du four, couler dans l'intérieur quelques cuillerées de la même sauce, et en envoyer à part une saucière, finie avec un verre de Madère et beurrée.

NOTA. — La croûte qui enveloppe le foie est brisée sur la table même.

FOIE DE VEAU FROID

Foie de veau poché à la Flamande. — Plonger le foie dans une casserole d'eau bouillante, salée à raison de 8 grammes au litre; couvrir et pocher en comptant 30 minutes par kilo.

Le foie étant prêt, le mettre à refroidir dans une terrine d'eau froide.

Ce foie, qui est très moelleux, se tranche, très mince, juste au moment de servir. Il est facultatif de servir en même temps une sauce Ravigote.