

pléter la cuisson en arrosant souvent la garniture avec la graisse du carré.

En sortant le plat du four, semer une pincée de persil concassé sur la garniture et servir tel quel.

Carré de porc aux Purées diverses. — Rôtir le carré, le dresser avec son jus dégraissé aux trois quarts.

Servir à part au choix : une purée de *Céleri*, de *Lentilles*, d'*Oignons*, de *Pois cassés* ou de *Pommes de terre*.

Carré de porc avec Sauces diverses. — Rôtir le carré et le dresser comme ci-dessus.

— Servir à part l'une des sauces suivantes : *Charcutière*, *Piquante*, *Robert*, *Tomate*, etc.

NOTA. — Quand le carré est accompagné d'une sauce comportant une réduction de vinaigre, border le plat avec des cornichons.

Carré de porc à la Soisonnaise. — Rôtir le carré dans un plat en terre. — Aux trois quarts de sa cuisson, l'entourer d'un litre et demi de haricots blancs cuits, égouttés à fond, et finir de cuire doucement, en arrosant les haricots avec la graisse du carré. — Servir tel quel.

CARRÉ DE PORC FROID

Carré de porc avec salade de choux rouges. — Parer le carré et le détailler en tranches excessivement minces. — Dresser en couronne et border le plat avec des cornichons. — Envoyer à part des choux rouges au vinaigre, taillés en julienne, additionnés de pommes douces finement émincées, ainsi qu'une saucière de sauce Suédoise. (Voir *Sauces froides*.)

CERVELLES DE PORC

Leur traitement est le même que celui des autres cervelles. Toutes les formules décrites aux articles « Cervelles de Bœuf et de Veau » leur sont applicables.

COTES DE PORC

Côtes de porc Charcutière. — Aplatir les côtes ; les assaisonner ; les paner au beurre et les griller doucement.

Dresser en turban ; disposer au milieu une purée de pommes de terre et servir à part une sauce Charcutière.

Côtes de porc à la Flamande. — Assaisonner les côtes et les faire revenir vivement au beurre des deux côtés. Les ranger dans un plat en terre ; les entourer de pommes douces pelées et émincées grossièrement, à raison de 100 grammes de pomme par côte ; finir de cuire doucement au four. — Servir tel quel.

Côtes de porc Grand'Mère. — Hacher la chair des côtes et y ajouter, par livre de chair : 100 grammes de beurre ; un demi-oignon haché et cuit au beurre : un œuf ; une forte pincée de sel, un peu de poivre et de muscade. — Avec ce hachis, reformer les côtes en adaptant un os à chacune ; les envelopper de crêpine ; les arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Dresser en couronne et servir à part une purée de pommes de terre.