

Ris de veau à la Parisienne. — Piquer les ris avec truffe et langue ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer avec les fonds d'artichauts et pommes de terre préparés comme il est indiqué à la « garniture à la Parisienne. »

— Servir à part le fonds de braisage, réduit et passé.

Pâté chaud de Ris de veau. — Foncer, en pâte à foncer, un moule à charlotte ou un moule à pâté rond, beurré.

Tapisser le fond et les parois d'une couche de farce de volaille d'un centimètre d'épaisseur. Garnir d'un ragoût composé de : Escalopes de ris de veau sautées au beurre et légèrement rissolées ; champignons cuits escalopés et lames de truffe, lié d'une sauce Parisienne à l'essence de champignons, réduite assez serrée.

Couvrir le ragoût d'une couche de farce et fermer le pâté avec une mince abaisse de pâte soudée sur les bords. Faire le couvercle en feuilles de pâte imitées ; dorer ; ménager une ouverture pour l'échappement de la vapeur ; cuire à four chaud pendant 45 à 50 minutes.

Démouler le pâté en le sortant du four et le dresser sur serviette.

Ris de veau Princesse. — Clouter les ris de truffe ; les braiser et les glacer.

Dresser en timbale basse, sur une garniture de pointes d'asperges liées au beurre et entourer d'une bordure de lames de truffe.

— Servir à part une sauce Parisienne à l'essence de champignons

Ris de veau aux Queues d'Ecrevisses. — Clouter les ris de truffe et les braiser.

Dresser ; entourer, sur les côtés, de bouquets de queues d'écrevisses liées à la sauce Crème et comptées à raison de 4 par convive.

Disposer, sur les bouts, des coffres d'écrevisses, garnis de farce de volaille au Beurre d'écrevisse et pochés ; ces coffres comptés à raison de 4 par ris de veau.

Ris de veau Rachel. — Piquer les ris au lard ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer de petits fonds d'artichauts garnis de sauce Bordelaise serrée et d'une belle lame de moelle pochée, avec un point de persil haché sur la moelle.

— Servir à part le fonds de braisage, ou le verser au fond du plat.

Ris de veau Régence. — Clouter les ris de truffe et les braiser ou les poêler.

Dresser ; ajouter le fonds de braisage réduit ; entourer les ris avec les éléments de la garniture Régence B.

— Servir à part une sauce Parisienne à l'essence de truffe.

Ris de veau sous Crouste. — Clouter les ris avec truffe et langue ; les braiser aux trois quarts.

Couvrir de tranches de langue écarlate le milieu d'une abaisse de pâte à foncer, de dimensions proportionnées au nombre des ris. Placer les ris sur les tranches de langue ; mouiller les bords de l'abaisse ; la plier de façon à bien enfermer les ris et la souder.

Dorer ; pratiquer une ouverture dessus et cuire à four chaud pendant 45 minutes. — En sortant les ris du four, emplir l'intérieur de la crouste de sauce Demi-glace. — Cette crouste se brise sur table.