

forme de palet ; disposer au milieu une purée de haricots blancs à la crème et entourer avec le fonds de braisage, réduit.

Paupiettes de veau à la Hussarde. — Masquer les paupiettes de godiveau ordinaire ; les braiser.

Dresser en couronne avec une rosace en pomme duchesse, colorée au four, sur chaque paupiette ; entourer de toutes petites tomates farcies à la hussarde.

Paupiettes de veau Madeleine. — Masquer les paupiettes de farce à la crème ; les braiser.

Dresser en couronne sur fonds d'artichauts garnis de Soubise serrée ; entourer avec de toutes petites timbales de purée de haricots blancs.

— Servir à part une sauce Demi-glace additionnée du fonds de braisage, réduit.

Paupiettes de veau Marie-Louise. — Masquer les paupiettes de farce à la Crème ; les braiser.

Dresser en couronne ; placer sur chaque paupiette un petit fond d'artichaut, garni comme il est dit à la « garniture Marie-Louise ».

Entourer avec le fonds de braisage, réduit et légèrement lié.

Paupiettes de veau à la Portugaise. — Masquer les paupiettes de farce à la panade et à la crème ; les braiser.

Dresser en couronne sur de petites demi-tomates farcies ; disposer les pommes Château au milieu.

Entourer d'un cordon de sauce Portugaise.

Garnitures diverses applicables aux Paupiettes de veau.

Les paupiettes sont masquées de farce en rapport avec la garniture, roulées et ficelées, braisées comme de coutume et dressées en utilisant au mieux les éléments de la garniture. — Les suivantes conviennent :

BRIARDE (voir *Noix de veau*) — BIZONTINE — FERMIÈRE — MILANAISE — NOUILLES — OSEILLE — SAVARY (voir *Paupiettes de bœuf*).

Observation sur les Paupiettes.

Indépendamment de leur usage en tant que mets spécial, les Paupiettes de veau peuvent servir à titre d'élément de garniture de timbale et être adjointes à une garniture comme : Financière, Milanaise, Napolitaine, Nouilles fraîches, Lasagnes, etc.

Lorsqu'elles sont destinées à cet usage, on en diminue la grosseur de moitié ou même des deux tiers.

SAUTÉS DE VEAU

Les Sautés de veau se font avec les mêmes parties que celles employées pour la Blanquette et dans les mêmes proportions.

Sauté de veau aux Aubergines. — Faire revenir, avec beurre et huile, les morceaux de veau détaillés du poids de 80 grammes en moyenne, jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés.

Egoutter l'excès de graisse ; ajouter un gros oignon haché et une