

Modes d'appréts divers de la Longe de veau.

Braisée A L'ALSACIENNE.

Farcie A L'ANGLAISE, comme l'Epaule de veau, mais sans être désossée. La rôtir, et servir en même temps un morceau de lard bouilli.

Braisée A LA BERRICHONNE — Braisée entière A LA BOUQUETIÈRE — Désossée et braisée A LA BOURGEOISE — Braisée entière A LA CHARTREUSE.

Braisée A LA FINANCIÈRE — Braisée entière A LA FLAMANDE — Braisée A LA JARDINIÈRE — Braisée A L'OSEILLE — Braisée A LA NIVERNAISE — Braisée A LA PIÉMONTAISE — Braisée A LA PORTUGAISE — Braisée A LA VICHY — Braisée A LA VIROFLAY.

MOU DE VEAU

Mou de veau en Civet. — Prendre un kilo 250 de mou de veau, le battre pour chasser l'air ; le détailler en morceaux du poids moyen de 50 grammes ; assaisonner et faire revenir au beurre.

Saupoudrer de 2 cuillerées de farine ; cuire celle-ci au four ; mouiller d'une bouteille de vin rouge et de 4 décilitres de fonds brun ; faire prendre l'ébullition en remuant, pour assurer la dissolution du roux.

Ajouter une pointe d'ail écrasé et un bouquet garni ; cuire au four pendant une heure et demie.

Mettre ensuite les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter : 15 petits oignons colorés au beurre ; 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi et sauté au beurre ; 250 grammes de champignons crus, coupés en quartiers. Passer la sauce sur le tout et continuer la cuisson pendant 25 minutes.

Dresser en timbale.

Mou de veau à la Tripière. — Faire revenir au beurre, comme ci-dessus, les morceaux assaisonnés.

Mouiller d'un litre de fonds ou d'eau et, dans ce dernier cas, assaisonner en conséquence.

Ajouter : 2 gros oignons coupés en quartiers ; un kilo de pommes de terre coupées en quartiers dans la longueur ; un bouquet garni ; une pointe d'ail écrasé ; cuire doucement au four pendant une bonne heure et demie.

NOIX DE VEAU ET SES DÉRIVÉS

ESCALOPES — FRICANDEAU — GRENADINS — MÉDAILLONS ET NOISETTES

La Noix de veau est généralement piquée, mais seulement sur la partie découverte qui touche l'os du Quasi.

Le mode de traitement qui lui convient le mieux est le *Braisage*. Toutefois, pour les services de détail, il est préférable de la rôtir ou de la poêler ; parce que, si elle est braisée à fond le découpage est difficile. Si, d'autre part, le braisage n'est pas poussé à son maximum, on n'obtient qu'une viande sèche sans saveur.

La même remarque peut s'appliquer au Carré et à la Longe de veau.

Noix de veau à la Briarde. — Piquer la noix ; la braiser et la glacer au dernier moment.