

Entrecôte Mexicaine. — Griller les entrecôtes ; les dresser ; les entourer de champignons et poivrons grillés préparés comme il est indiqué à la « garniture Mexicaine ».

— Servir à part un Jus tomaté assez relevé.

Entrecôte Mirabeau. — Griller les entrecôtes ; les dresser ; disposer dessus, en grille, des lanières de filets d'anchois ; ajouter quelques olives dénoyautées et border les entrecôtes de feuilles d'estragon blanchies.

— Servir à part un Beurre d'anchois.

Entrecôte Tyrolienne. — Griller les entrecôtes ; les dresser, disposer dessus 250 grammes d'oignon finement émincé, frit au beurre et lié avec un peu de sauce Poivrade ; entourer les entrecôtes d'un petit cordon de fondue de tomates.

Entrecôte au Vert-pré. — Griller les entrecôtes ; les couvrir de 150 grammes de Beurre à la maître-d'hôtel ; les entourer de bouquets de pommes pailles et de bouquets de cresson alternés. — Ou : dresser pommes et cresson à chaque bout du plat, et chacun d'un seul bouquet.

COTE DE BŒUF OU TRAIN DE COTES

C'est la pièce de résistance des restaurants et des buffets de chemins de fer. Pour cet usage elle est toujours rôtie et placée sur un chariot mobile à réchaud, qui contient un bain-marie pour le jus d'accompagnement, et deux autres pour les garnitures. La pièce est ainsi transportée devant les clients et détaillée par un trancheur spécial.

La côte de bœuf peut être également braisée. — Dans un cas comme dans l'autre, elle est raccourcie convenablement et débarrassée des os de l'échine.

Le temps de cuisson varie naturellement selon la grosseur et la qualité de la pièce. Il peut être fixé approximativement, à 18 à 20 minutes au kilo si elle est traitée par la broche, et 12 à 15 minutes au kilo si elle est cuite au four.

Cette pièce de boucherie ne doit être employée que bien rassise : c'est à cette seule condition qu'on peut l'obtenir tendre.

COTES ET ENTRECOTES DE DÉTAIL

Les côtes de bœuf au détail peuvent être grillées, en les taillant d'épaisseur convenable pour rendre leur cuisson facile par le calorique de la grillade. — Elles peuvent être également braisées ; dans ce cas, elles s'accompagnent des différentes garnitures du Filet de bœuf.

L'Entrecôte qui, celui-là, est le véritable, ne doit pas, pour la régularité de la cuisson, dépasser le poids d'un kilo à un kilo 200 grammes. Tous les modes d'apprêts indiqués à l'Entrecôte lui sont applicables.

CULOTTE DE BŒUF

Voir Pointe et Pièce de Bœuf.