

suivant la forme des cannelures et emplir cette croustade, aux deux tiers, avec une garniture composée de : champignons, truffes, foie gras cuit coupé en gros dés, liée à la sauce Parisienne.

Sur cette garniture, dresser le ris de veau grillé.

Ris de veau grillé Gismonda. — Préparer, dans un moule à flan ovale, une croustade cuite à blanc, ayant la longueur du ris.

Faire griller le ris comme il est indiqué ci-dessus.

Garnir la croustade avec parties égales de fonds d'artichauts et de champignons crus émincés, sautés au beurre et liés à la sauce Crème.

Placer le ris grillé sur cette garniture et dresser la croustade sur serviette.

— Servir à part une saucière de glace de viande légèrement beurrée.

Ris de veau grillé Jocelyne. — Tailler sur de grosses pommes de terre, des tranches de 3 centimètres d'épaisseur, et de la largeur du ris. Les parer autour ; cerner près des bords avec un emporte-pièce rond, uni, et les cuire au beurre. — Griller le ris en même temps.

Les pommes de terre étant cuites, retirer la pulpe de l'intérieur de façon à obtenir une sorte de caisse ; remplir ces caisses de Soubise au currie ; les ranger sur le plat de service et dresser dessus le ris de veau grillé.

Disposer sur celui-ci un demi-piment vert et une demi-tomate, grillés l'un et l'autre.

Ris de veau grillé Saint-Germain. — Blanchir et griller le ris comme il est dit.

Dresser ; entourer d'un bouquet de petites pommes de terre cuites au beurre, bien dorées, et d'un bouquet de carottes tournées en olives, cuites au Consommé et glacées.

— Servir à part : 1° une sauce Béarnaise ; 2° une timbale de purée de pois frais.

Ris de veau des Gourmets. — Braiser les ris. Aussitôt prêts les dresser dans une cocotte ronde et plate qui soit juste de grandeur pour les contenir.

Les recouvrir de truffes crues coupées en lames épaisses ; passer le fonds de braisage dessus ; couvrir et souder le couvercle avec un cordon de repère.

Passer la cocotte à four bien chaud pendant 10 minutes et servir tel quel.

NOTA. — Le couvercle de la cocotte s'enlève seulement quand celle-ci est sur la table.

Ris de veau Montauban. — Piquer les ris de lard et de truffe ; les braiser et les glacer.

Dresser et entourer de : petites croquettes de riz additionné de langue écarlate ; grosses rondelles de boudin en farce de volaille à la crème et à la crème, truffée ; petits champignons cannelés.

— Servir à part un Velouté à l'essence de champignons.

Ris de veau en Papillote. — Braiser les ris et les escaloper dans la longueur.

Les mettre en papillote en procédant comme il est indiqué pour la « Côte de veau ».