

**MUSEAU DE BOEUF**

Le Museau de bœuf peut recevoir les mêmes préparations culinaires que la Langue ; mais il ne s'emploie guère qu'en salade, après avoir été cuit doucement, pendant 6 heures au moins, à l'eau légèrement salée et acidulée.

**PALAIS DE BOEUF**

Le Palais de bœuf qui était très usité dans l'ancienne cuisine est, pour ainsi dire, complètement négligé par la cuisine moderne, sauf en quelques endroits.

*Traitemen*t : Après l'avoir fait dégorger assez longuement, le blanchir ; puis, l'égoutter, le rafraîchir et enlever la peau.

Le mettre en cuisson dans un Blanc très léger et le cuire doucement, pendant 4 heures au moins.

---

**Attreaux de Palais de Bœuf.** — Procéder comme il est indiqué pour les « Attreaux de ris de veau ».

**Palais de Bœuf à la Dunoise.** — Diviser le palais en rectangles ; les paner au beurre et les griller doucement.

— Servir à part une sauce Rémoulade relevée.

**Croquettes et Cromesquis de Palais de Bœuf.** — Pour les proportions et la préparation des appareils, voir « Croquettes », Série des *Hors-d'œuvre chauds*, et « Cromesquis divers » à l'article *Amourettes de bœuf*.

**Palais de Bœuf au Gratin.** — L'émincer en grosse julienne, et le disposer dans un turban fait de rondelles de pommes de terres cuites à l'eau ou dans une bordure en appareil à pomme Duchesse.

Couvrir de sauce Duxelles et traiter comme tout autre gratin.

**Palais de Bœuf à l'Italienne.** — Le détailler en rectangles ; le sauter au beurre et dresser en turban.

Verser au milieu une sauce Italienne additionnée de jambon cru coupé en dés et sauté au beurre.

**Palais de Bœuf en Paupiettes.** — Les préparer comme celles de bœuf. — Les mêmes formules leur étant applicables, voir *Paupiettes de bœuf*.

**Palais de Bœuf sauce Poulette à la Paysanne.** — L'émincer en julienne de grosseur moyenne et le chauffer à l'eau légèrement salée.

L'égoutter à fond ; le sauter dans une sauce à la Poulette et dresser en timbale, avec une bordure de quartiers d'œufs durs, chauds.

**PALERON**

Le Paleron est la partie charnue de l'épaule, ou palette. Il s'emploie comme pièce bouillie et comme élément auxiliaire de Daubes, ou il se traite comme la Pointe de Culotte.