

traitement régulier par la grillade, il est bon de ne pas dépasser le poids moyen de 400 à 500 grammes.

Les opinions les plus fantaisistes ont été émises sur son accompagnement qui n'est, en réalité, et ne fut jamais, qu'un genre de sauce Colbert et des pommes de terre cuites au beurre.

Tombé dans le domaine de la pratique courante, il se sert aujourd'hui avec toutes les sauces et garnitures usuelles des Filets et des Tournedos.

FILETS DE DÉTAIL SAUTÉS OU GRILLÉS

Ces Filets se taillent ordinairement du poids de 200 grammes, et se traitent comme les Entrecôtes et les Tournedos.

Les garnitures et sauces d'accompagnement des uns et des autres leur conviennent parfaitement, voir, pour leurs différents apprêts, *Entrecôtes* et *Tournedos*.

FILETS MIGNONS

Les filets mignons de bœuf sont généralement fournis par les queues de filets de bœuf, parées. On les façonne en forme de triangles plats.

C'est un excellent moyen d'utiliser les parties du filet trop minces pour y tailler des Tournedos.

Traitement des filets mignons : Après les avoir assaisonnés, les tremper dans du beurre fondu et les paner. — Appuyer légèrement la panure, quadriller la surface avec le dos du couteau, arroser de beurre fondu et les griller doucement.

Accompagnements : 1° Toutes GARNITURES DE LÉGUMES. — 2° Sauces BÉARNAISE, CHORON, VALOIS, etc.

NOTA. — Tout accompagnement liquide doit être servi à part.

FILETS EN CHEVREUIL

Les filets en chevreuil sont les filets mignons ci-dessus, piqués d'une rosace de lardons sur le milieu, mis en marinade courte, peu acidulée et où l'huile domine, pendant un temps qui est surtout déterminé par la température du moment ; temps qui est, en moyenne, de 2 jours en été, et 4 jours en hiver.

Traitement : Les filets en chevreuil se sautent à l'huile fumante après avoir été égouttés et bien éponnés. On les dresse généralement sur croûtons en cœurs, frits ; ou en turban, en les alternant de croûtons.

Accompagnements ordinaires : 1° SOUBISE BRUNE OU BLANCHE ; PURÉES DE MARRONS, DE LENTILLES, etc.

2° *Sauces* : CHEVREUIL A LA FRANÇAISE, POIVRADE, ROMAINE, CHASSEUR ou toute autre sauce relevée.

TOURNEDOS ET MÉDAILLONS

Trop de discussions se sont élevées autour de l'origine du Tournedos et de son étymologie, sans parvenir à fixer l'une ni à déterminer l'autre, pour que nous reprenions le sujet auquel d'ailleurs ne se prête pas le cadre de cet ouvrage. Nous établirons simplement qu'on le taille sur le Filet de bœuf, et du poids moyen de 100 grammes.