

**Côtelettes Pompadour.** — Sauter les côtelettes et les dresser en turban.

Disposer au milieu une pyramide de petites croquettes de pommes de terre ayant la forme et la grosseur d'une noix et entourer de : petits fonds d'artichauts garnis de purée de lentilles serrée et beurrée, avec une lame de truffe sur chacun ; cordon de sauce Périgueux claire.

**Côtelettes à la Provençale.** — Faire revenir les côtelettes à l'huile, d'un seul côté. Eponger ; masquer le côté revenu d'appareil à la Provençale (voir *Série des Appareils, Chapitre des Garnitures*) ; ranger sur plaque ; arroser la surface de l'appareil de quelques gouttes de beurre fondu et passer au four, pour glacer l'appareil et finir de cuire les côtelettes.

Dresser en couronne ; placer au milieu de chaque côtelette un petit champignon grillé renversé, avec une olive farcie et pochée dans chaque champignon ; entourer d'un cordon de sauce Provençale.

**Côtelettes à la Réforme.** — Aplatir légèrement les côtelettes ; les paner au beurre avec de la mie de pain mélangée d'un tiers de jambon maigre, haché très finement. — Appuyer avec la lame du couteau pour en assurer la cohésion et cuire les côtelettes au beurre clarifié.

Dresser en couronne ; servir à part une sauce Réforme (voir *Sauces Anglaises chaudes*).

**Côtelettes Sévigné.** — Faire revenir les côtelettes au beurre d'un seul côté. Masquer le côté revenu d'une forte cuillerée de salpicon de champignons et de fonds d'artichaut lié à la sauce Parisienne ; le lisser en dôme. — Paner à l'anglaise ; ranger les côtelettes dans une plaque contenant du beurre très chaud ; mettre au four assez vif pour finir de les cuire et assurer la coloration de l'enveloppe.

Dresser en couronne et entourer d'un cordon de glace de viande beurrée.

**Côtelettes Valois.** — Griller les côtelettes d'un côté ; garnir ce côté d'une julienne Montglas (langue écarlate, champignons, truffes) taillée courte et liée avec un peu de farce de veau ou de volaille.

Lisser l'appareil en dôme ; humecter la surface de beurre fondu ; ranger les côtelettes sur une plaque ; les passer au four pour finir de les cuire et pocher la farce en même temps.

Dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de grosses olives farcies, pochées au moment. — Servir à part une sauce Valois.

**Côtelettes Villeroy.** — Cette préparation s'applique, pour ainsi dire, uniquement aux côtelettes d'agneau.

Les griller et refroidir sous presse. Les tremper ensuite dans une sauce Villeroy ; paner à l'anglaise et les colorer doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban et servir à part une sauce Périgueux.

## COTELETTES FROIDES

**Côtelettes en Belle-vue.** — Pour les apprêts froids, ce sont les côtelettes d'agneau qui sont généralement employées.

Après avoir été bien parées, elles sont décorées avec des détails de