

**Tendron de veau à l'Estragon.** — Le traiter comme il est dit, en ajoutant au fonds un bouquet de queues d'estragon. Dresser et disposer sur chaque pièce des feuilles d'estragon blanchies.

— Servir à part le fonds de braisage lié à l'arrow-root, additionné d'estragon haché et blanchi.

**Tendron de veau à la Turque.** — Le braiser à blanc. — Dresser sur des demi-aubergines frites, vidées, regarnies de riz à la Grecque additionné de la chair retirée et hachée, nappées de sauce Mornay et glacées.

**Tendron de veau en Blanquette — au Curie — Marengo — à la Paysanne et à la Printanière.** — Pour ces diverses préparations du Tendron, voir à la Série des *Préparations diverses du Veau*, et aux *Sautés de veau*.

#### Garnitures applicables au Tendron.

BOURGEOISE — CATALANE — CHAMPIGNONS — CHASSEUR — HONGROISE — JARDINIÈRE — MILANAISE — MONTMORENCY — PETITS POIS — PRINTANIÈRE — PROVENÇALE — VICHY.

#### TENDRON DE VEAU EN CHAUD-FROID

Préparer le Tendron en Fricassée (voir plus loin *Préparations diverses*), et laisser refroidir.

Faire prendre une mince couche de gelée au fond d'une plaque ; ranger les morceaux de Tendron dans la plaque ; disposer les oignons et champignons de la garniture ; couvrir avec la sauce additionnée d'une quantité relative de gelée et laisser prendre.

Au moment de servir, passer la pointe d'un petit couteau entre les morceaux pour les séparer ; poser la plaque un instant sur une serviette trempée à l'eau chaude, pour détacher la gelée du fond ; dresser sur plat bien froid.

#### QUASI ET ROUELLE DE VEAU

Le Quasi ou « Cul de veau », est la partie de la queue qui se trouve entre le Cuissot et la Selle. Il doit se cuire lentement, au beurre, à la casserole, presque sans mouillement et en le retournant souvent.

La Rouelle est un morceau d'épaisseur variable coupé en travers sur le cuissot et qui se cuit comme le quasi.

Toutes les garnitures indiquées pour la Noix de veau, conviennent à l'un et à l'autre.

#### RIS DE VEAU

Les Ris de veau représentent l'un des plus fins produits de la Boucherie et ils peuvent figurer sur les menus les plus riches.

On doit les choisir bien blancs, sans aucune tache de sang, et les laisser dégorger le plus longtemps possible, à l'eau courante ou en changeant fréquemment l'eau.

Les Ris de veau doivent être blanchis, simplement le temps nécessaire pour raffermir l'épiderme, et être rafraîchis aussitôt. Après quoi, on