

turban, en les alternant de minces croûtons de pain taillés en cœurs ou en ronds et frits au beurre, à moins que leur mode d'apprêt n'en comporte d'un autre genre.

**Côtelettes de Chevreuil Beauval.** — Sauter les côtelettes et les dresser en couronne, chacune sur un petit palet en Pomme Berny, pané à l'anglaise et frit. Placer sur chaque côtelette un champignon grillé, garni d'une rosace de Soubise serrée, poussée à la poche munie d'une douille cannelée. — Servir à part une sauce Crème au genièvre.

**Côtelettes de Chevreuil aux Cerises.** — Sauter rapidement les côtelettes en les tenant saignantes; les dresser en couronne en les intercalant de croûtons taillés dans un pain d'épice rassis et légèrement colorés au beurre. — Garnir le milieu de cerises en Compote. — Couvrir d'une sauce Venaison légère.

**Côtelettes de Chevreuil Conti.** — Les sauter à l'huile fumante; les éponger et les dresser en les intercalant de tranches de langue, taillées en forme de cœur allongé. — Déglacer avec un filet de vin blanc; ajouter ce déglacage dans une sauce Poivrade claire et en napper les côtelettes. — Servir à part une purée de lentilles légère, beurrée.

**Côtelettes de Chevreuil Diane.** — Les sauter rapidement; les éponger et les dresser en turban, en les intercalant de croûtons triangulaires en farce de gibier, étalée en couche mince sur plaque beurrée, et pochée à l'entrée du four.

Napper les côtelettes de « sauce Diane »; servir en même temps une timbale de purée de marrons.

**Côtelettes de Chevreuil au Genièvre.** — Sauter les côtelettes et les dresser en turban, en les intercalant de croûtons en cœur, frits. Déglacer le sautoir avec un petit verre d'eau-de-vie de genièvre flambée; ajouter une baie de genévrier pulvérisée, un décilitre de crème double et réduire celle-ci de moitié.

Compléter avec un filet de jus de citron, quelques cuillerées de sauce Poivrade serrée et napper les côtelettes avec cette sauce.

— Servir à part une timbale de marmelade de pommes, chaude, à peine sucrée.

**Côtelettes de Chevreuil à la Minute.** — Les sauter rapidement avec très peu d'huile, après les avoir saupoudrées d'un peu d'oignon haché très fin. Les dresser en turban; déglacer le sautoir avec un filet de cognac; ajouter un demi-décilitre de sauce Poivrade; compléter avec 50 grammes de beurre, quelques gouttes de jus de citron et saucer les côtelettes. — Garnir le milieu avec des champignons émincés, sautés au beurre.

**Côtelettes de Chevreuil sauce Poivrade.** — Les sauter; les éponger; les dresser en turban en les alternant de minces croûtons frits et les napper de sauce Poivrade.

— Servir à part une purée de Marrons ou une purée de Céleri-rave.

NOTA. — La purée de marrons indiquée en certains endroits comme accompagnement de la Venaison peut être remplacée par une purée de patates.

**Côtelettes de Chevreuil aux Truffes.** — Les sauter au beurre clarifié et les dresser en turban. — Déglacer le sautoir à l'essence de