

Réunir les tronçons dans un sautoir avec : carottes et navets tournés en grosses olives et cuits au Consommé ; quenelles de fin hachis de porc lié aux œufs, additionné de persil haché et pointe d'ail, pochées à l'avance. — Couvrir avec la cuisson des queues, passée, dégraissée, réduite, légèrement liée avec de la sauce Espagnole ; laisser mijoter pendant 20 minutes.

Dresser dans une bordure de pomme Duchesse disposée sur le plat de service et colorée au four, en plaçant les tronçons le long de la bordure, intérieurement, et la garniture au milieu.

Entourer la bordure de rectangles de lard de poitrine bien maigre, cuit à part.

NOTA. — Pour le service de détail, la bordure peut être couchée à la poche sur le plat de service.

Queue de Bœuf Chipolata. — Traiter la cuisson des queues selon la formule « à la Cavour ».

Réunir les tronçons dans un sautoir avec une « garniture Chipolata » et une quantité relative de sauce Demi-glace, additionnée de la cuisson passée, dégraissée et réduite. — Laisser mijoter le tout ensemble pendant 20 minutes et dresser en timbale.

Queue de Bœuf farcie. — Désosser la queue sans la percer ; assaisonner l'intérieur et la remplir de la farce suivante :

400 grammes de bœuf très maigre et 200 grammes de lard gras hachés ; 150 grammes de mie de pain trempée au lait et pressée ; 2 œufs entiers, 100 grammes de pelures de truffes, 15 grammes de sel, une petite pincée de poivre et une pointe d'épices.

Recoudre la queue ; l'emballer comme une galantine et la cuire doucement pendant 3 heures, comme un bœuf bouilli.

Ensuite, après l'avoir déballée, la marquer sur fonds d'aromates ; mouiller avec la quantité nécessaire de sa cuisson et finir de la cuire en la braisant doucement.

Glacer finalement ; passer, réduire la cuisson et la lier à l'arrow-root.

— La queue de Bœuf farcie s'accompagne de toutes garnitures de légumes, purées et sauces, qui conviennent aux grosses pièces de Bœuf.

Queue de Bœuf grillée — La cuire dans la marmite, après l'avoir détaillée en doubles tronçons.

Paner les tronçons au beurre fondu en observant que, si l'accompagnement doit être une sauce relevée, ils doivent être enduits de moutarde légèrement cayennée avant d'être panés. — Les griller doucement.

La queue de Bœuf grillée s'accompagne à volonté :

D'une PURÉE DE LÉGUMES quelconque ; d'une SOUBISE tenue un peu serrée ; ou d'une sauce : DIABLE — HACHÉE — PIQUANTE — ROBERT — TOMATES, etc.

Queue de Bœuf en Hochepot. — Marquer les tronçons de queues en cuisson avec : 2 pieds de porc coupés chacun en 5 morceaux et une oreille entière — Mouiller d'eau à couvert ; saler à raison de 10 grammes par litre d'eau ; faire partir et écumer comme une marmite ; cuire doucement ensuite pendant 2 heures.

Au bout de ce temps ajouter : un petit chou pommé, divisé en quartiers et blanchi ; 10 petits oignons ; 2 petites carottes et 2 petits navets tournés en grosses olives ; laisser cuire encore pendant 2 heures.