

— Servir à part une sauce Godart additionnée du fonds du poêlage dégraissé, passé et réduit.

Filet de Bœuf à la Hongroise. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer de : bouquets de chou-fleur moulés, et glacés après avoir été nappés de sauce Mornay au Paprika, additionnée de jambon haché ; oignons moyens cuits au Consommé blanc et glacés au dernier moment.

— Servir à part une Soubise claire condimentée au Paprika.

Filet de Bœuf Hussarde. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer des : rosaces en appareil à pomme Duchesse, couchées à la poche munie d'une grosse douille cannelée et colorées au four au moment ; champignons grillés garnis de Soubise serrée.

— Servir à part une sauce Hussarde légère.

Filet de Bœuf à l'Italienne. — Piquer le filet et le poêler.

Le dresser et l'entourer avec les quartiers d'artichauts préparés à l'Italienne ; disposer à chaque bout, en pyramide, les Croquettes de macaroni.

— Servir à part une sauce à l'Italienne, légère.

Filet de Bœuf à la Japonaise. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.

Le dresser et l'entourer avec les Croustades garnies de Crosnes et les Croquettes de pommes de terre, en les alternant.

— Servir à part le fonds de poêlage dégraissé, passé et tiré à clair.

Filet de Bœuf Jardinière. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les légumes de la jardinière disposés en bouquets bien détachés. — Servir à part un jus clair.

Filet de Bœuf London-House. — Supprimer la chaîne du filet. A l'endroit où était cette chaîne, ouvrir le filet dans toute sa longueur, juste sur le milieu de son épaisseur et sans séparer complètement les deux moitiés.

Garnir l'intérieur d'escalopes de foie gras cru assaisonnées, alternées de lames de truffe crues. Réunir les deux moitiés ; clouter aux truffes la surface du filet ; le ficeler assez serré ; le déposer dans un ustensile foncé de lames de jambon cru et d'une Mirepoix cuite. Mouiller avec Madère et jus de veau, de façon à ce que le mouillement arrive seulement à mi-hauteur de la pièce ; le braiser et le glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer de truffes cuites au Madère et de belles têtes de champignons alternées.

— Servir à part une sauce Demi-glace additionnée du fonds de braisage, dégraissé, passé et réduit.

NOTICE. — Dans notre première édition nous avons attribué la création de ce mets à notre collègue Baron.

Or, l'un de nos collaborateurs nous a fait remarquer que ce Filet, connu encore sous différentes dénominations, devrait, en réalité, se dénommer « Filet à la Bec ». Il aurait été créé vers 1849 par un cuisinier nommé Drouin et dédié à un riche négociant marseillais du nom de Bec.

C'est ainsi que, dans son livre « Les secrets de la cuisine dévoilés », Morard le rapporte. Nous nous bornons donc à signaler le fait, sans chercher à le commenter autrement.

Filet de Bœuf Lorette. — Piquer le filet ; le poêler et le glacer au dernier moment.