

Tournedos aux Champignons. — Sauter les tournedos ; les dresser en couronne, avec une garniture de petits champignons cuits au milieu et une belle tête de champignon, cannellée ou tournée, sur chaque tournedo. Déglaçer à la cuisson de champignons ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Demi-glace et verser sur la garniture de champignons.

Tournedos Chasseur. — Sauter les tournedos et les dresser en couronne.

Déglaçer au vin blanc ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Chasseur ; laisser bouillir pendant quelques secondes et verser sur les tournedos.

Tournedos en Chevreuil. — Les tournedos ayant été marinés le temps voulu, les épouger, les sauter à l'huile fumante et les dresser sur croûtons.

Napper de sauce Chevreuil à la Française et servir une purée de marrons à part.

Tournedos Chevreuse. — Sauter les tournedos ; les dresser sur croûtons d'appareil à la semoule additionné de champignons hachés, et frits au moment.

Placer sur chaque tournedo une large lame de truffe glacée.

— Sauce Bordelaise au vin blanc, tenue un peu légère.

Tournedos Choisy. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits nappés de glace de viande fondue.

Les entourer de toutes petites demi-laitues braisées et de pommes Château.

Tournedos Choron. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons.

Placer un fond d'artichaut garni de petits pois ou de pointes d'aspéges, liés au beurre, sur chaque tournedo ; entourer de petites pommes de terre noisette.

— Sauce Béarnaise tomatée, dite *sauce Choron*.

Tournedos Clamart. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur un croûton en pommes de terre Macaire.

A part : Petits pois à la française, additionnés de la laitue de cuisson finement émincée.

Tournedos Coibert. — Sauter les tournedos et les dresser chacun sur une petite croquette de volaille de forme ronde.

Napper de beurre Colbert fondu ; placer un jaune d'œuf frit, ou un tout petit œuf frit sur chaque tournedo, et une lame de truffe glacée sur le jaune, ou sur l'œuf frit.

Tournedos Colligny. — 1^o Avec un appareil de patates préparé comme celui pour « pommes Duchesse », préparer autant de petites galettes qu'il y a de tournedos, et de mêmes dimensions que ceux-ci.

Dorer, et les faire colorer au four en temps voulu.

2^o Emincer des brionnes en paysanne épaisse, à raison d'une brionne par 4 tournedos. Les blanchir, les étuver au beurre et leur ajouter la même quantité de sauce Provençale.

Sauter les tournedos au beurre ; les dresser sur les galettes de patates et les couvrir avec la paysanne de brionnes.