

cots blancs, ou inversement. On peut aussi entourer les tournedos avec fonds d'artichauts et timbales alternés.

— Glace de viande légère montée au beurre.

Tournedos Maréchal. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedo une large lame de truffe nappée à la glace de viande; les entourer de petits bouquets de pointes d'asperges liées au beurre et de pommes noiseuse.

Tournedos Marguery. — Sauter les tournedos; les dresser sur croûtons frits et les napper de glace de viande.

Servir à part des nouilles à la Crème additionnées de lames de truffe.

Tournedos Marie-Louise, ou Ma-ion-Delorme. — Sauter les tournedos; les dresser sur de minces croûtons frits nappés de glace de viande fonduë.

Placer sur chaque tournedo un petit fond d'artichaut garni à la poche, et en dôme, de purée de champignons serrée additionnée d'un quart de purée Soubise très réduite.

Tournedos Marigny. — Sauter les tournedos et les dresser en turban.

Les entourer avec des croûtes de tartelettes, garnies de petits pois et de haricots verts en losanges, liés au beurre.

Disposer les pommes de terre fondantes au milieu du turban.

Tournedos Marquise. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedo une croûte de tartelette cannelée, garnie comme il est indiqué (voir *Garniture Marquise*); entourer de petits pains en « pomme Marquise », couchés à la poche, et légèrement colorés au four au moment.

Tournedos à la Marseillaise. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer sur chaque tournedo une belle olive entourée à la base d'un filet d'anchois; entourer de tomates étuvées à la provençale et de pommes en copeaux, alternées.

— Sauce Provençale.

Tournedos Mascotte. — Sauter les tournedos et les dresser dans une cocotte chaude avec : fonds d'artichauts coupés en quartiers, sautés au beurre à cru; pommes de terre en olives, cuites au beurre et truffées tournées en olives.

Déglaçer le sautoir au vin blanc; ajouter un peu de jus de veau; réduire; passer dans la cocotte et tenir celle-ci à l'entrée du four pendant quelques minutes.

Tournedos Masséna. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons frits.

Placer une large lame de moelle pochée sur chaque tournedo; entourer avec de tout petits fonds d'artichauts garnis de sauce Béarnaise serrée.

— Sauce Périgueux légère.

Tournedos Massilia. — Sauter les tournedos, les dresser sur plat