

Coquilles de Ris de veau au Gratin. — Procéder comme il est indiqué pour les *Coquilles de cervelle*, en employant des escalopes de ris de veau braisé ou poché. (Voir *Cervelle, Première Série, Bœuf.*)

Coquilles de Ris de veau à la Parisienne. — L'apprêt est le même que celui des *Coquilles de cervelle à la Parisienne*, en employant des escalopes de ris de veau poché.

Cromesquis de Ris de veau. — Procéder comme il est indiqué aux différents *Cromesquis d'Amourettes*, et dans les mêmes proportions, en employant des gorges de ris, braisées, au lieu d'amourettes. (Voir *Amourettes de bœuf.*)

Croquettes de Ris de veau. — Procéder selon le mode de préparation des *Croquettes de volaille*. (Voir *Série des Hors-d'œuvre chauds.*)

Ris de veau Demidoff. — Piquer les ris de lard et truffe ; les braiser seulement à moitié.

Les placer ensuite dans une terrine plate et les entourer proportionnellement aux ris, de : carottes et navets détaillés en croissants ; rondelles de petits oignons ; céleri émincé en paysanne ; ces légumes étuvés au beurre préalablement. Ajouter 30 grammes de lames de truffe par ris, ainsi que le fonds de braisage passé ; couvrir l'ustensile et compléter la cuisson doucement.

Dégraisser à fond au moment et servir dans la terrine.

Escalopes de Ris de veau Favorite. — Blanchir les ris ; les refroidir sous presse et les détailler en escalopes.

Assaisonner, fariner ces escalopes et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, en alternant les escalopes de ris, d'escalopes de foie gras ayant les mêmes dimensions, sautées au beurre après avoir été assaisonnées et farinées.

Décorer le turban d'une couronne de lames de truffe et disposer au milieu une garniture de pointes d'asperges liées au beurre.

— Servir à part une sauce Madère à l'essence de truffe.

Escalopes de Ris de veau Grand-Duc. — Blanchir fortement les ris ; les rafraîchir et les détailler en escalopes.

Assaisonner les escalopes ; les cuire au beurre sans les laisser colorer.

Les dresser en couronne, en les intercalant de lames de truffe ; les napper de sauce Mornay et les glacer vivement. — En sortant le plat du four disposer, au milieu de la couronne, un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Escalopes de Ris de veau Judic. — Blanchir fortement les ris ; les rafraîchir et les détailler en escalopes.

Assaisonner les escalopes ; les passer dans la farine et les sauter au beurre.

Les dresser en couronne, chacune sur une rondelle de boudin en farce de volaille, poché au moment.

Disposer sur chaque escalope : une toute petite demi-laitue braisée ; un rognon de coq et une lame de truffe.

Servir à part une saucière de jus lié.

Escalopes de Ris de veau Maréchal. — Braiser les ris ; les