

Cette pièce peut s'accompagner de n'importe quelle garniture convenant aux pièces de bœuf bouillies.

Pièce de Bœuf à la Flamande. — Larder la pièce ; la braiser selon le mode ordinaire et la glacer au dernier moment.

Dresser et entourer de la « garniture à la Flamande ».

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, passé et réduit.

Pièce de Bœuf à la Mode, dite aussi à la Bourgeoise. — Autant que possible, pour la facilité du traitement, cette pièce ne doit pas dépasser 2 kil. 500 à 3 kilos ; poids nécessaire pour deux services.

Larder la pièce avec 350 grammes de lardons, marinés au cognac 20 minutes à l'avance, assaisonnés de poivre, d'un peu d'épices et saupoudrés, au dernier moment, de persil haché.

Frotter la pièce avec sel fin, poivre, un peu de muscade ; la mettre à mariner pendant 5 à 6 heures avec une demi-bouteille de vin rouge et un décilitré de cognac.

Ensuite, la braiser selon la méthode ordinaire, en ajoutant la marinade au mouillement et en y joignant 3 petits pieds de veau ou 2 moyens, désossés, blanchis et ficelés.

Aux trois quarts de la cuisson, retirer la pièce dans une casserole plus petite et l'entourer avec : les pieds de veau détaillés en petits carrés ou en rectangles ; 400 grammes de petits oignons colorés au beurre ; 600 grammes de carottes tournées en olives et cuites aux deux tiers. — Couvrir avec le fonds de braisage passé au chinois et dégraissé ; compléter doucement la cuisson.

Dresser la pièce ; l'entourer avec la garniture disposée en bouquets autour ; saucer avec le fonds réduit en Demi-glace.

Pièce de Bœuf à la Mode, froide. — Il est rare que le Bœuf à la mode soit spécialement préparé pour froid ; c'est généralement le reste d'une belle pièce qui est employé pour cela.

Parer le morceau ; séparer la garniture de la sauce ; chauffer légèrement celle-ci et y ajouter le tiers de son volume de gelée si sa quantité semble insuffisante.

Faire un décor au fond d'une terrine, moule, ou autre ustensile pouvant contenir la pièce, avec carottes et oignons de la garniture ; poser la pièce dessus, entourer avec ce qui reste de cette garniture et ajouter la sauce en la passant.

Démouler au moment de servir et entourer de gelée hachée.

Pièce de Bœuf à la Noailles. — Larder la pièce et la mariner à l'avance avec vin rouge et cognac.

Ensuite, l'éponger à fond ; la faire rissoler au beurre ; mouiller avec la marinade, autant de jus de veau et laisser cuire doucement.

A moitié de la cuisson, ajouter : un kilo d'oignons émincés, sautés au beurre, et 100 grammes de riz ; compléter la cuisson.

Retirer la pièce ; passer oignons et riz à l'étamine ; puis, parer la pièce, la détailler en tranches régulières et la reformer sur le plat de service, en intercalant chaque tranche d'une cuillerée de la purée d'oignon.

Couvrir la pièce avec le reste de la purée ; saupoudrer la surface de 2 cuillerées de mie de pain, frite au beurre ; arroser de beurre fondu et gratiner vivement.