

avec de larges lames de champignons ; couvrir de sauce Parisienne et tirer un filet de glace de viande sur celle-ci.

Cervelle Maréchal. — Escaloper la cervelle pochée ; paner les escalopes à l'anglaise et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban avec une belle lame de truffe sur chaque escalope ; garnir le milieu de pointes d'asperges liées au beurre.

Cervelle Montrouge. — Escaloper la cervelle pochée ; la reformer en masquant les escalopes de purée de champignons.

La dresser dans une croûte à flan de forme ovale et de dimensions proportionnées, dont le fond sera garni d'un émincé de champignons lié à la sauce Béchamel.

Napper la cervelle de sauce Mornay ; glacer vivement et dresser sur serviette.

Cervelle Sainte-Menehould. — Escaloper la cervelle pochée ; tremper les escalopes dans une sauce Villeroy additionnée de moitié de son poids de champignons crus hachés et pressés ; la laisser refroidir.

Ensuite, envelopper de crêpine très fine et très souple les escalopes saucées ; saupoudrer de mie de pain, arroser de Beurre fondu et griller doucement.

Vol au-Vent de Cervelle. — Réunir dans 4 décilitres de sauce Parisienne : 500 grammes de cervelle pochée et escalopée ; 12 quenelles de godiveau ordinaire gonflées avec un peu de cuisson de champignons ; 125 grammes de tout petits champignons cuits, bien blancs, et 15 lames de truffe.

Verser dans une croûte de vol-au-vent ; décorer le dessus d'une couronne de lames de truffe et dresser sur serviette.

Cervelle Zingara. — Blanchir seulement la cervelle ; la détailler en escalopes épaisses.

Assaisonner ces escalopes, les passer dans la farine et les sauter au beurre clarifié.

Dresser en turban, en intercalant chaque escalope d'un ovale de jambon maigre cru, sauté au beurre. Disposer au milieu une garniture à la Zingara.

Formules diverses se rapportant à la Cervelle de veau.

Ce sont les formules suivantes, décrites à l'article « Cervelle de Bœuf » :

BOURGUIGNONNE — COQUILLES A LA PARISIENNE ET AU GRATIN — CROMESQUIS — CROQUETTES — FRITOT — ITALIENNE — MATELOTE — MOUSSELINE — MAZAGRAN — PAIN — A LA POULETTE — SOUFFLÉS — SUBRICS — TIMBALES — VILLEROY.

CARRÉ DE VEAU

Le Carré de veau se sert rarement entier. Quand il est servi ainsi, il est seulement raccourci, débarrassé des os de l'échine pour la facilité du découpage, entièrement bardé, puis rôti ou braisé. — Dans certains cas, on pique la noix sur toute la longueur, après l'avoir bien dénervée.

Le Carré de veau peut s'accompagner de toutes les garnitures indiquées à la « Noix de Veau ».