

**Côtelettes Buloz.** — Faire griller les côtelettes d'un côté seulement. — Masquer le côté grillé de sauce Béchamel réduite et additionnée de Parmesan râpé; paner à la Milanaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban sur fond de rizot aux truffes.

**Côtelettes Carignan.** — Paner les côtelettes à la Milanaise; les sauter avec beurre et huile.

Dresser en turban serré; disposer, au milieu, un buisson de crêtes et de rognons de coq trempés dans une pâte à frire légère et frits au moment.

— Servir à part une sauce Tomate relevée.

**Côtelettes Champvallon.** — Prendre 10 basses côtes parées comme pour « Bouchère »; les assaisonner et les colorer au beurre des deux côtés.

Les ranger ensuite dans un plat en terre avec 3 oignons moyens émincés passés au beurre, à blanc; mouiller de fonds blanc, en quantité suffisante pour que côtelettes et oignons en soient presque couverts; ajouter une petite gousse d'ail écrasé et un bouquet garni; faire prendre l'ébullition et mettre au four.

Au bout de 20 minutes, compléter avec 600 grammes de pommes de terre tournées en forme de bouchons, émincées en rondelles et assaisonnées. — Finir la cuisson en arrosant souvent.

Lorsque les côtelettes sont cuites, le mouillement doit se trouver presque entièrement réduit.

**Côtelettes Financière.** — Ouvrir sur l'épaisseur la noix des côtelettes, de façon à former poche et en faisant l'ouverture aussi petite que possible. Au moyen de la poche munie d'une petite douille, fourrer l'intérieur de farce à la crème, truffée; bien refermer; colorer les côtelettes au beurre, des deux côtés; finir de les cuire en les braisant avec un peu de bon fonds et les glacer au dernier moment.

Dresser en turban, avec une lame de truffe sur chaque côtelette; disposer au milieu une garniture Financière. — Ou servir la garniture à part.

**Côtelettes Laura.** — Griller les côtelettes et les envelopper chacune dans un triangle de crêpine, entre deux couches de macaroni blanchi, coupé en petits tronçons, lié à la crème, additionné d'un quart de son poids de tomates pelées, concassées et sautées au beurre.

Ranger les côtelettes sur une plaque; les saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu et les glacer à la Salamandre; ou les passer à four vif pendant 7 à 8 minutes.

Dresser en couronne; entourer d'un cordon de sauce Demi-glace tomatée un peu claire.

**NOTA.** — Dans l'apprêt du macaroni, on peut, comme variation, remplacer les tomates par une julienne de truffe.

**Côtelettes Maintenon.** — Cuire les côtelettes au beurre d'un seul côté. Les éponger et les garnir, du côté cuit, d'une cuillerée d'appareil Maintenon. Lisser cet appareil en dôme; saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu; ranger les côtelettes sur plat ou plaque beurrés et les mettre à four assez chaud pendant 7 à 8 minutes pour : 1<sup>e</sup> compléter leur cuisson; 2<sup>e</sup> gratiner légèrement la surface de l'appareil.

— Dresser en couronne et servir à part une sauce Périgueux additionnée de lames de truffe.