

## FILET DE VEAU

Le Filet de veau est parfois confondu sur les menus avec la Longe dont il se différencie pourtant d'une façon bien nette. Ce filet se trouve placé sous la selle, de chaque côté de l'échine, et correspond exactement au Filet de bœuf; tandis que, dans le veau, la Longe est l'équivalent de l'Aloyau du bœuf.

**Filet de veau Agnès Sorel.** — Parer et dénervé le filet; le piquer finement avec langue et truffe; le braiser selon la méthode ordinaire et le glacer au dernier moment.

Dresser et entourer le filet de croûtes de tartelettes garnies de purée de champignons, avec un anneau de langue bien rouge et une lame de truffe sur chacune.

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

**Filet de veau Chasseur.** — Parer et dénervé le filet; le piquer serré avec de fins lardons de lard gras et le rôtir en l'arrosant souvent de beurre fondu.

— Servir à part une sauce Chasseur.

**Filet de veau à la Dreux.** — Parer et dénervé le filet; le piquer transversalement dans l'épaisseur de la chair avec des lardons de jambon, langue, et truffe.

L'envelopper de minces bardes de lard; le braiser selon la méthode ordinaire et le glacer au dernier moment, après l'avoir débardé.

Dresser et entourer d'une garniture Financière.

**Filet de veau Orloff.** — Parer; dénervé; envelopper le filet de minces bardes de lard et le braiser.

En temps voulu avant de servir, détacher le dessous en semelle, ou tranche mince; détailler le filet en escalopes régulières; le reformer sur la semelle détachée, en masquant chaque escalope de purée Soubise et en intercalant une belle lame de truffe entre chaque escalope.

Napper entièrement le filet, ainsi reformé, d'une mince couche de purée Soubise; le couvrir ensuite de sauce Mornay et le glacer vivement.

**Filet de veau au Paprika.** — Parer; dénervé; piquer finement le filet; l'assaisonner fortement de Paprika; faire revenir au saindoux et le poêler ensuite sur une légère couche d'oignons, blanchis.

Dresser et entourer d'une garniture à la Hongroise, dont les éléments seront proportionnés, comme grosseur, à la grosseur de la pièce.

— Servir à part le déglacage, fait avec un bon verre de crème et passé à la mousseline.

**Filet de veau à la Sicilienne.** — Parer; dénervé; piquer le filet et le poêler.

Aussitôt cuit, l'envelopper dans une crépine, entre deux couches de lasagnes à la Sicilienne (Voir *garniture Sicilienne*); saupoudrer de mie de pain; arroser de beurre fondu et colorer au four.

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

**Filet de veau Talleyrand.** — Parer; dénervé; clouter le filet avec de la truffe crue; le poêler au Madère et le glacer en dernier lieu.