

— Servir à part une sauce Crème additionnée d'un fin émincé de champignons, cuits et très blancs.

Pain de Cervelle à la Villageoise. — Etuver au beurre 400 grammes de cervelle ; la broyer au mortier et lui incorporer : 100 grammes de beurre ; 200 grammes de Panade à la frangipane ; sel, poivre, muscade dans les mêmes proportions que pour une farce, et 3 œufs, ajoutés un par un.

Passer au tamis fin ; lisser la composition à la spatule ; la verser dans un moule à douille uni, beurré ; pocher au bain-marie pendant 30 à 35 minutes.

Laisser reposer le Pain pendant 7 à 8 minutes, avant de le démouler pour qu'il s'opère un léger tassemement dans l'intérieur.

— Servir à part un Velouté additionné de champignons cuits émincés.

NOTA. — Le temps de pochage indiqué sans spécification est toujours compris pour un moule de la contenance d'un litre. — Pour le service de détail, l'appareil peut être poché dans des moules à dariole ou autres de même contenance. On compte pour ces moules 12 à 14 minutes de pochage.

Cervelle à la Poulette. — Escaloper les cervelles fraîchement pochées ; les sauter un instant dans une sauce à la Poulette et les dresser en timbale.

Cervelle à la Ravigote. — Préparer une bordure en appareil à pomme duchesse dressée sur plat de service, et la faire légèrement colorer au four.

Disposer au milieu les cervelles fraîchement pochées et escalopées ; les couvrir d'une sauce Ravigote.

Soufflés de Cervelle en Caisse. — Pour 20 caisses, préparer l'appareil suivant : Passer au tamis fin 500 grammes de cervelle escalopée à cru et pochée au beurre. Incorporer à la purée qui en résulte : 2 décilitres et demi de sauce Béchamel très réduite, 5 jaunes d'œufs, l'assaisonnement nécessaire et 5 blancs d'œufs pris en neige très ferme.

Dresser l'appareil à la poche, dans les caisses et cuire à four doux pendant 12 minutes. — En sortant les Soufflés du four, les dresser rapidement sur serviette pliée.

Subrics de Cervelle. — Détailer en dés assez gros 500 grammes de cervelle pochée ; lier ce salpicon avec un décilitre de sauce Parisienne réduite et 3 œufs entiers. — Laisser refroidir.

Chauder fortement du beurre clarifié dans une poêle ; prendre l'appareil par cuillerée et le faire tomber dans le beurre en forme de gros macaron, ce qui représente les subrics ; retourner ceux-ci à la palette, avec précaution, quand la coloration est assurée dessous ; faire colorer de l'autre côté et dresser en couronne sur un plat rond chaud.

— Servir à part une saute Tomate.

Cervelle Villeroy. — Escaloper la cervelle à cru ; assaisonner et pocher les escalopes au beurre ; les tremper ensuite dans une sauce à la Villeroy et laisser refroidir.

Paner à l'anglaise ; frire au moment ; dresser sur serviette avec bouquet de persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux légère.