

**Sweet-Meat.** — En principe, le Sweet-Meat est un hachis comportant plusieurs sortes de viandes, mais on peut le préparer aussi avec une seule, soit Filet ou Roastbeef.

Pour un kilo de hachis, ajouter : 125 grammes de raisin de Corinthe et de Smyrne, par moitié ; 2 œufs entiers ; 2 cuillerées à soupe de gelée de groseille ; sel, poivre, et une prise de poudre de gingembre.

Disposer cette composition sur une mince abaisse de rognures de feuilletage ; recouvrir d'une seconde abaisse ; souder et relever les bords en bourrelets, ou les parer et les chiquer ; doré, rayer à la fourchette et cuire à four de chaleur moyenne pendant 35 minutes environ.

— Servir en même temps un jus de veau à la gelée de groseille ; soit un décilitre et demi de très bon jus additionné de 3 cuillerées de gelée de groseille, dissoute.

### PAUPIETTES

Les paupiettes se composent d'escalopes prises sur la tête du Contrefilet, et du poids de 100 à 110 grammes. Ces escalopes doivent être aplatis suffisamment pour avoir 10 centimètres de long sur 5 centimètres de large.

Après avoir étalé sur l'une des faces une couche de hachis ordinaire de porc, passé au tamis et additionné de fines herbes, on les roule sur elles-mêmes en forme de bouchon et on les maintient en forme, en les entourant de quelques tours de ficelle fine. Elles sont ensuite enveloppées d'une barde de lard.

Ces Paupiettes sont disposées sur un fonds d'aromates ; braisées selon le procédé ordinaire et glacées en dernier lieu avec leur fonds de cuisson, après avoir retiré les bardes qui avaient pour but de les empêcher de sécher pendant leur cuisson.

---

**Paupiettes de Bœuf Fontanges.** — Les braiser ; les glacer au dernier moment et les dresser en couronne.

Placer une croquette de pomme de terre ronde sur chaque paupiette ; disposer au milieu une purée de haricots blancs et entourer avec le fonds de braisage, passé et réduit.

**Paupiettes de Bœuf à la Milanaise.** — Dresser en couronne les paupiettes braisées et glacées.

Placer sur chacune un rond de sangue écarlate et un petit champignon cannelé ; disposer au milieu une garniture à la Milanaise et entourer d'un cordon de sauce tomate claire.

**Paupiettes de Bœuf à la Piémontaise.** — Braiser et glacer les paupiettes ; les dresser dans une bordure de rizot à la Piémontaise.

**Paupiettes de Bœuf Savary.** — Disposer, au milieu d'une toute petite bordure en appareil à pomme duchesse, un hachis de céleris braisés, lié à la sauce Demi-glace réduite ; saupoudrer de chapelure fine, arroser de beurre fondu et faire gratiner.

Dresser autour de ce gratin les paupiettes braisées et glacées.

**Loose-Vinken ou Oiseaux sans tête.** — C'est le nom donné, en Belgique, à des Paupiettes de bœuf garnies au centre d'un gros lardon