

Entrecôte aux Champignons. — Sauter les Entrecôtes au beurre et les dresser. — Déglacer le sautoir avec un décilitre de cuisson de champignons ; chauffer dans ce déglacage 20 petites têtes de champignons cuits et les disposer sur les Entrecôtes.

Ajouter au déglacage un décilitre et demi de sauce Demi-glace ; réduire de moitié et passer au chinois.

Monter cette sauce avec 50 à 60 grammes de beurre ; napper légèrement les entrecôtes et servir à part le reste de la sauce.

Entrecôte à la Forestière. — Sauter les entrecôtes au beurre. — Les dresser et les entourer de : 300 grammes de morilles et 300 grammes de pommes de terre coupées en gros dés, sautées au beurre et disposées en bouquets alternés de rectangles de lard maigre, blanchis et rissolés. Semer un peu de persil haché sur les bouquets de morilles et de pommes de terre.

Déglacer le sautoir avec quelques cuillerées de vin blanc ; ajouter un décilitre et demi de bon jus de veau ; passer ce fonds et le servir à part.

Entrecôte à la Hongroise. — Sauter les entrecôtes au beurre. — Passer au beurre, en même temps, 125 grammes de lard, coupé en dés et blanchi ; ajouter 2 moyens oignons hachés et les faire bien colorer. — Compléter avec une pincée de Paprika et un décilitre de vin blanc ; réduire des deux tiers, puis additionner le tout de 2 décilitres et demi de Velouté. Laisser cuire pendant 7 à 8 minutes.

Dresser les entrecôtes ; les couvrir avec cette sauce (ou envoyer celle-ci à part) et les entourer de boules de pommes de terre cuites à l'eau.

Entrecôte à l'Hôtelière. — Sauter les entrecôtes au beurre ; les couvrir de 150 grammes de Beurre à la maître-d'hôtel, additionné d'une cuillerée à soupe de Duxelles sèche fortement condimentée en oignon et en échalote.

Déglacer le sautoir avec un décilitre et demi de vin blanc ; réduire des deux tiers ; ajouter une cuillerée de glace de viande fondue et verser sur les entrecôtes.

Entrecôte à la Lyonnaise. — Sauter les entrecôtes au beurre ; les dresser sur le plat de service ; les garnir sur les côtés de 300 grammes d'oignons finement émincés, sautés, cuits au beurre, et liés avec une cuillerée de glace de viande fondue, très légère et beurrée. Saupoudrer légèrement de persil haché.

Déglacer le sautoir avec un décilitre et demi de vin blanc et un filet de vinaigre ; réduire des deux tiers ; ajouter un décilitre de sauce Demi-glace et passer au chinois.

Monter cette sauce avec 50 grammes de beurre et la verser sur les entrecôtes.

Entrecôte Marchand de vins. — Griller les entrecôtes, et les couvrir d'un Beurre marchand de vins, ramolli ; ou envoyer celui-ci à part en saucière. (Voir *Beurres Composés, Chapitre des Sauces.*)

Entrecôte à la Marseillaise. — Griller les entrecôtes et les couvrir d'un Beurre à la maître-d'hôtel additionné d'un quart de Beurre de tomate et d'une pointe d'ail broyé.

Entourer de pommes de terre « en Copeaux », et de petites demi-tomates, préparées comme il est indiqué à la garniture Marseillaise ».