

Traitement des Tournedos.

Les Tournedos et les Médaillons, qui ne sont qu'une forme du tournedos, se font sauter ou griller.

Il est dans les habitudes de les dresser sur croûtons de pain frit, ou sur croquettes combinées avec l'un, ou avec les éléments de la garniture; ou tout au moins avec des éléments s'y rapportant directement.

Nous avons exprimé notre opinion sur ces sortes d'accessoires, et nous n'y reviendrons pas. Pourtant, nous devons faire observer que, en toute occasion où les Tournedos sont dressés sur croûtons, il est utile que ceux-ci soient nappés de glace de viande qui forme *isolant* entre la viande et le pain, et empêche celui-ci d'absorber le jus qui s'échappe de celle-là.

En toute occasion où les Tournedos sont sautés, la sauteuse doit être déglacée avec un jus ou un condiment liquide en rapport avec leur sauce d'accompagnement s'ils en comportent, comme : Vin rouge ou blanc, Madère, cuisson de champignons, essence de truffe, etc.

Dans le Chapitre des Garnitures, page 88, nous avons exposé une *Remarque très importante* sur les sauces applicables aux petites Entrées de viandes de Boucherie. Il nous semble inutile de la répéter, mais nous en résumons les points essentiels en disant que : 1° les sauces dérivées de l'Espagnole, ou la sauce Tomate doivent être exclusivement réservées pour les préparations comportant comme garnitures : quenelles, champignons, truffes, crêtes et rognons, telle la Financière; ou aux garnitures qui ne comportent que l'un de ces éléments.

Et que : 2° d'une façon générale, la *Glace de viande beurrée* ou la *sauce Chateaubriand* sont à adopter pour les Tournedos garnis de légumes. — Ceci étant bien compris, nous n'indiquerons la *sauce d'accompagnement* des Tournedos que dans quelques cas particuliers.

NOTA. — Pour les détails d'appâts des Garnitures accompagnant les Tournedos, on se reportera au besoin au *Chapitre des Garnitures*.

Tournedos à l'Andalouse. — Sauter les tournedos et les dresser sur croûtons. — Les entourer des poivrons farcis et des saucisses Chipolata grillées; placer les rondelles d'aubergine garnies sur chaque tournedos.

Tournedos à l'Arlésienne. — Sauter les tournedos avec beurre et huile et les dresser sur croûtons.

Les entourer avec les rondelles d'aubergines frites et les tomates sautées, alternées. Placer quelques anneaux d'oignon frit sur chaque tournedos.

Tournedos Armenonville. — Sauter les tournedos au beurre; les dresser sur tartelettes de pommes Anna. Entourer de bouquets de nouilles à la crème alternés de crêtes et rognons de coq.

A part : Jus de veau lié additionné du déglacage fait au Madère.

Tournedos Baltimore. — Sauter les tournedos au beurre clarifié et les dresser sur des croûtes de tartelettes, garnies de maïs à la crème.

Sur chaque tournedos, placer une rondelle de tomate assaisonnée, sautée au beurre, et une tranche de piment vert un peu plus petite, sautée également, sur chaque rondelle de tomate.

— Sauce Chateaubriand.