

drer de chapelure ; arroser de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

En sortant les coquilles du four, semer un peu de persil haché et exprimer dessus quelques gouttes de jus de citron.

Coquilles de Cervelle à la Parisienne. — Border les coquilles comme ci-dessus, dorer la bordure et la colorer au four.

Napper le fond d'un peu de sauce Parisienne, garnir de minces escalopes de cervelle ; sur celles-ci, disposer en couronne quelques lames de champignons et de truffe et placer un petit champignon au milieu. Couvrir de sauce Parisienne beurrée et glacer vivement.

Cromesquis et Croquettes de Cervelle. — Procéder comme il est indiqué pour ces différentes préparations, à l'article « Amourettes ».

Fritot de Cervelle. — Détaillez les cervelles en escalopes ; les marinier et les traiter comme il est indiqué pour le « Fritot d'amourettes ».

Cervelle à l'Italienne. — Détaillez les cervelles, crues, en escalopes larges et minces ; les assaisonner de sel et poivre ; les rouler dans la farine et les sauter avec moitié beurre et huile.

Dresser en couronne sur un plat chaud et verser une sauce Italienne au milieu.

Marinade de Cervelle. — Escaloper les cervelles et les mettre à marinier comme pour « fritot ». Les paner à l'anglaise ; les frire au moment et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

Matelote de Cervelle. — Cuire les cervelles, bien dégorgées, dans un court-bouillon au vin rouge préparé à l'avance et bien aromatisé. Ensuite les escaloper et leur ajouter une garniture de petits champignons cuits et de petits oignons glacés. — Passer et réduire le court-bouillon ; le lier au beurre manié ; verser sur les cervelles et dresser en timbale avec de petits croûtons en cœurs frits au beurre.

NOTA. — A part le procédé de cuisson, cette Matelote n'est autre chose que la « Cervelle à la Bourguignonne », dont la recette est ci-dessus.

Mazagran de Cervelle. — Dresser sur un plat ovale ou rond, bien beurré, une bordure en appareil à pomme duchesse comme pour le « Turbot Crème au gratin », mais plus mince et un peu plus haute. Garnir le centre d'un ragoût de cervelles pochées, escalopées ; champignons et truffes en lames, lié de sauce Parisienne additionnée de cuisson de champignons réduite.

Recouvrir d'une mince abaisse de pomme duchesse ; souder rapidement celle-ci sur la bordure ; doré ; décorer le dessus avec quelques détails en pomme duchesse préparés à l'avance ; ou rayer simplement à la fourchette et faire colorer à four vif.

En sortant le Mazagran du four, entourer la base d'un cordon de sauce Tomate et d'une couronne de petites saucisses Chipolata, grillées à l'avance.

Mousseline de Cervelle. — Etuver au beurre une cervelle très blanche ; la passer au tamis fin et, avec la purée, préparer un appareil selon les proportions des « Royales » pour potages.

Verser en moule grassement beurré ; pocher au bain-marie ; laisser reposer pendant 7 à 8 minutes avant de démouler sur le plat de service.