

Filet de Bœuf Saint-Germain. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec les timbales de purée de pois; disposer des carottes glacées en bouquets, à chaque bout du plat, avec les pommes de terre fondantes de chaque côté.

— Servir à part une sauce Béarnaise ordinaire.

Filet de Bœuf Saint-Mandé. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et disposer autour : les palets en pomme de terre Macaire; les pointes d'asperges et les petits pois liés au beurre, en les alternant.

— Servir à part un jus lié.

Filet de Bœuf à la Sarde. — Piquer le filet et le rôtir.

Le dresser et l'entourer avec : les tomates farcies d'un côté; les concombres braisés de l'autre côté; disposer les croquettes de riz en pyramide, à chaque bout du plat.

— Servir à part une sauce Tomate, légère.

Filet de Bœuf Talleyrand. — Clouter le filet aux truffes, à raison de 200 grammes de truffes par kilo de filet.

Le mettre à mariner au Madère pendant 2 ou 3 heures. Ensuite, le barder, le ficeler et le poêler au Madère. Bien glacer la surface en dernier lieu.

Le dresser et servir à part :

1° La garniture de macaroni à la Talleyrand;

2° Une sauce Périgueux corsée, comportant les truffes en fine julienne au lieu de truffes hachées.

Filet de Bœuf à la Viroflay. — Piquer le filet et le rôtir ou le poêler. — S'il est poêlé, le glacer au moment de dresser.

Le dresser et disposer autour : les boules d'épinards préparées à la Viroflay (Voir *Epinards*, Chap. *Légumes*), les quartiers d'artichauts et les pommes Château, en alternant ces garnitures. — Servir à part un jus lié.

FILET DE BŒUF FROID

Le filet destiné à être servi froid est poêlé ou rôti, en le tenant bien rosé à l'intérieur. — Lorsqu'il est froid, il est paré dessous et sur les côtés puis nappé à la gelée.

S'il est servi simplement à la gelée, il peut être dressé directement sur le plat; mais s'il doit être accompagné d'une garniture de légumes, il est préférable de le dresser sur un tampon bas, en pain ou en riz taillé; ce qui, en l'exhaussant, donne plus de relief à l'ensemble.

Les légumes destinés à la garniture du filet et des autres Relevés ou Entrées froides doivent refroidir naturellement, c'est-à-dire sans être rafraîchis. Ces légumes sont liés à la gelée mi-prise et dressés autour du filet, en bouquets réguliers, en alternant les nuances. On complète avec un peu de gelée hachée entre chaque bouquet, et le plat est ensuite bordé de gros croûtons de gelée.

Il n'y a là, bien entendu, qu'une forme de dressage; la garniture pouvant être disposée de toute autre façon, ou moulée diversement.

Filet de Bœuf Chevet. — Chemiser de gelée bien claire un moule long et fond concave, dit « moule berceau »; le décorer en chartreuse avec