

Disposer sur chaque demi-tête, et sur la face intérieure, deux morceaux d'oreille et une demi-langue.

Rouler chaque moitié de tête sur elle-même, en commençant par le côté du museau; ficeler fortement et très serré; cuire dans un Blanc et laisser refroidir dans la cuisson.

On peut également faire cuire les deux moitiés de tête d'abord, puis les garnir, et les rouler ensuite dans une serviette.

Cette tête froide se détaille comme une galantine, en tranches très minces; elle se sert avec une sauce Rémoulade ou Tartare, et toujours accompagnée de petites escalopes de cervelle.

TÉTINE DE VEAU

La Tétine de veau est surtout employée dans la cuisine israélite, où elle tient lieu de lard.

On peut également la faire braiser, après l'avoir dégorgée, blanchie, mise sous presse légère, et piquée. On la glace au dernier moment et on l'accompagne d'une garniture d'épinards ou d'oseille.

Préparations diverses du Veau.

BLANQUETTE DE VEAU

(Proportions pour un service : un kilo 500.)

Blanquette de veau à l'Ancienne. — Les éléments de la Blanquette se prennent dans le tendron, l'épaule et les côtes de collet.

Détailler la viande en petits morceaux; les marquer en cuisson avec assez de fonds blanc pour qu'ils en soient couverts. Saler très peu, faire prendre l'ébullition doucement, en remuant souvent les viandes; écumer avec le plus grand soin.

Ajouter une petite carotte; un oignon piqué d'un clou de girofle; un bouquet composé d'un poireau, queues de persil, fragments de thym et de laurier. — Cuire doucement pendant une heure et demie.

Avec 100 grammes de roux blanc et un litre trois quarts de la cuisson du veau, préparer un Velouté; y ajouter une petite poignée d'épluchures de champignons frais et laisser cuire pendant un quart d'heure, en dépouillant la sauce.

Egoutter et parer les morceaux de veau, s'il y a lieu; les mettre dans une autre casserole avec 20 petits oignons cuits à blanc et autant de petits champignons.

Au dernier moment, compléter la sauce avec une liaison de 5 jaunes d'œufs; un filet de jus de citron, muscade râpée et un décilitre de crème. La passer à l'étamine sur les morceaux et la garniture; chauffer sans