

CONTREFILET

Le Contrefilet est la partie du bœuf qui s'étend de la pointe de hanche aux premières côtes, le long de l'échine. — Son traitement est le même que celui du Filet, et toutes les préparations de celui-ci lui sont applicables.

Pour *Braisé*, il est généralement désossé ; mais s'il est pour *Rôti*, il est préférable de conserver les os, selon la mode anglaise.

Dans ce cas, le gros nerf est sectionné à différents endroits pour éviter la déformation de la pièce, et les os de l'échine sont cassés près du talon, pour pouvoir les enlever facilement au moment du découpage.

Le Contrefilet est rôti de préférence, surtout s'il est d'excellente qualité.

CONTREFILET FROID

S'il doit être servi comme pièce froide, il est d'abord paré soigneusement, nappé à la gelée et dressé avec de la gelée hachée autour, sur un plat bordé de croûtons de gelée.

ENTRECOTE

(Proportions pour un service : 3 Entrecôtes du poids de 400 grammes l'un.)

Bien que, comme son nom l'indique, l'entrecôte soit la partie de chair qui se trouve comprise entre deux côtes, il est généralement pris, dans le service de détail, sur le Contrefilet ; c'est pourquoi nous le classons comme un dérivé de celui-ci.

Entrecôte à la Béarnaise. — Griller les entrecôtes. — Les dresser sur un plat long, chaud ; disposer à chaque bout un bouquet de pommes de terre Château ; napper légèrement les Entrecôtes de glace de viande blonde et les border d'un épais cordon de sauce Béarnaise.

NOTA. — On peut se dispenser de saucer les Entrecôtes. Dans ce cas, la Béarnaise est envoyée à part, dans une saucière.

Entrecôte à la Bercy. — Griller les entrecôtes. — Les napper légèrement de glace de viande blonde et les dresser sur 150 grammes de Beurre Bercy mis sur le plat de service.

NOTA. — Dans certaines maisons, le Beurre Bercy est disposé sur les Entrecôtes après avoir été ramolli ; dans d'autres, il est servi à part, en saucière, et à moitié fondu. Il n'y a pas à ce sujet de règles bien précises.

Entrecôte à la Bordelaise. — Sauter les entrecôtes au beurre et les dresser sur un plat long, chaud.

Disposer sur le milieu de chaque Entrecôte une ligne de belles lames de moelle pochées.

— Servir à part une sauce Bordelaise.

NOTA. — Bien que l'usage ait consacré le mode de la sauce Bordelaise au vin rouge, nous devons dire encore que c'est une erreur. La « Bordelaise » authentique est celle qui est faite au vin blanc et qui était dénommée autrefois « sauce Bordelaise Bonnefoy ».