

— Laisser reposer la sauce pendant un quart d'heure pour que la graisse remonte à la surface; la dégraisser et la mettre au point de consistance, soit en la réduisant si elle est trop claire, soit en la relâchant avec un peu de fonds si elle est trop épaisse. — La passer sur l'Estouffade et laisser mijoter encore pendant un bon quart d'heure avant de servir.

**Estouffade à la Provençale.** — Procéder exactement comme ci-dessus, sauf les modifications suivantes :

- 1° Ajouter 500 grammes de tomates dans l'Estouffade;
- 2° Remplacer le vin rouge par du vin blanc;
- 3° Augmenter la garniture finale de 250 grammes d'olives dénoyautées.

### FRICADELLES

**Fricadelles avec viande crue.** — Hacher 800 grammes de viande maigre de bœuf, dénervée et dégraissée, avec : 500 grammes de beurre; 350 grammes de mie de pain trempée et bien pressée; 4 œufs entiers; 25 grammes de sel, une petite pincée de poivre et un peu de muscade. Ajouter 125 grammes d'oignons hachés, passés au beurre, et bien mélanger le tout. Diviser la composition en parties du poids de 100 grammes; les façonner en forme de palets, sur la table saupoudrée de farine.

Faire bien colorer des deux côtés, au beurre ou à la graisse, et finir de cuire au four.

— Les Fricadelles s'accompagnent d'une purée de légumes quelconque; ou d'une sauce relevée comme sauce Piquante ou sauce Robert.

**Fricadelles avec viande cuite.** — Hacher un kilo de chair cuite de bœuf et lui mélanger : 400 grammes de purée de pommes de terre au naturel; 2 gros oignons hachés et passés au beurre; une forte cuillerée de persil haché; 2 œufs entiers et l'assaisonnement nécessaire.

Façonner les Fricadelles de mêmes poids et forme que celles ci-dessus; les faire bien colorer à la graisse ou au beurre et les compléter au four.

Ces Fricadelles s'accompagnent des purées et sauces qui conviennent à celles faites avec de la viande crue.

### GOULASH ET SAUTÉS DE BŒUF

Le principe hongrois de l'apprêt du Goulash est aussi vague que celui de notre Navarin français, dont il est l'équivalent dans la cuisine hongroise et, en le mettant en rapport avec les exigences des services de restaurant, on a encore augmenté la confusion des procédés. Nous en donnons ci-dessous deux formules.

L'une nous a été démontrée par madame Katinka, la célèbre artiste hongroise; l'autre est celle qui est pratiquée usuellement dans les restaurants. — La valeur de ce mets dépend essentiellement du Paprika que l'on emploie pour son apprêt, et il est à remarquer que sur dix marques de ce condiment spécial, neuf sont mauvaises, ou du moins de qualité médiocre.

Il y a donc lieu de prendre en considération ce détail important : le bon Paprika est doux, très parfumé et de belle couleur rose.