

## CARRÉ DE VEAU FROID

Après l'avoir bien paré, le napper fortement à la gelée.

Comme pour toutes les pièces froides de veau, sa garniture peut être : une macédoine de légumes simplement liée à la gelée, ou liée à la sauce Mayonnaise, dressée en bordure autour du Carré, ou bien moulée en timbale dans des moules à dariole ou autres. Elle peut être disposée aussi dans des fonds d'artichauts.

La garniture est facultative, mais *il est obligatoire* d'accompagner le Carré de son fonds de braisage naturel, simplement dégraissé et décanté avant son refroidissement.

En toutes occasions, le plat où est dressé le Carré doit être bordé de croûtons de gelée correctement taillés.

## CŒUR DE VEAU

**Cœur de veau à la Bourgeoise.** — Faire colorer bien également le cœur avec de la graisse de rôti purifiée ; le traiter ensuite, toutes proportions gardées, comme la « Pièce de Bœuf à la Bourgeoise ».

**Cœur de veau Farci.** — Ouvrir le cœur pour retirer le sang caillé qui se trouve dans l'intérieur et le remplir d'une farce à Fricadelles (voir plus loin *Fricadelles de Veau*). — L'envelopper ensuite de bardes et le braiser très doucement pendant 2 heures.

— Servir à part : 1<sup>o</sup> une purée de légumes quelconque ; 2<sup>o</sup> le fonds de braisage, dégraissé et réduit.

**Cœur de veau Sauté.** — Le détailler dans la longueur, en escalopes très minces. Assaisonner ; le sauter vivement au beurre et ajouter les escalopes à une sauce, ou à une garniture saucée quelconque. Observer que, de même que les rognons, le cœur de veau ne doit pas bouillir dans la sauce, l'ébullition le durcissant immédiatement.

## COTES DE VEAU

Les Côte de veau peuvent être grillées ou sautées ; mais, dans la généralité des cas, on doit préférer la seconde méthode.

Le déglaçage de l'ustensile où ont cuit les côtes est rigoureusement nécessaire, pour les raisons que nous avons expliquées précédemment *et sans retirer le beurre de cuisson*. Ce déglaçage se fait avec un liquide en rapport avec la sauce d'accompagnement et s'ajoute à cette sauce, qui est le plus souvent une Demi-glace beurrée. — Mais l'accompagnement qui convient le mieux aux côtes de veau est une « Glace de veau blonde », additionnée du déglaçage réduit et légèrement montée au beurre.

— Dans l'article « Modes d'apprêts divers », nous résumons les dénominations des diverses préparations applicables aux Côte de veau, qui ont été indiquées dans la Série des Tournedos, en observant toutefois que le dressage des Côte de veau n'admet pas de croûtons. Les différentes garnitures indiquées pour la Noix de veau leur conviennent également.

Nous ne donnons donc ici que les formules les concernant plus particulièrement, en prenant pour base une côte au nombre.