

cuits au jus et glacés, séparés par des croûtons de pain noir façonnés en forme de crêtes de coq et frits au beurre.

— Servir à part le fonds de braisage légèrement lié.

NOTA. — Les marrons glacés sont parfois remplacés par de la purée de marrons qui est servie à part.

**Ris de veau Chambellane.** — Piquer les ris aux truffes ; les braiser et les glacer.

Dresser ; entourer de petites tartelettes en farce mousseline, fourrées au centre d'un salpicçon de truffe, lié à brun. Ces tartelettes sont moulées dans des petits moules cannelés, à petits fours, beurrés grassement et décorés, au fond, d'une lame de truffe.

— Servir à part une purée de champignons légère, additionnée d'une fine julienne de truffe bien noire.

**Chartreuse de Ris de veau.** — Foncer un moule à charlotte, beurré, avec : carottes et navets levés à la colonne comme pour printanier, cuits au Consommé, froids et bien égouttés ; petits pois, et haricots verts.

La disposition de ces légumes se fait selon le goût, mais en observant que les teintes soient alternées.

Tapisser le fond et les parois du moule d'une couche de farce à la panade et à la crème, laquelle a pour but de maintenir les légumes. Pocher cette farce en plaçant le moule au bain-marie, ou à l'étuve. Emplir ensuite le moule avec des escalopes de ris de veau braisé, lames de champignons et de truffes, en alternant chaque lit d'escalopes d'une couche de sauce Parisienne finie à la crème. Achever d'emplir le moule avec une couche de farce ; couvrir d'un papier beurré et pocher au bain-marie, en comptant environ 45 minutes de pochage pour un moule de la contenance d'un litre.

En sortant le moule du bain, laisser reposer pendant 7 à 8 minutes, pour que la garniture intérieure se tasse légèrement.

Démouler au moment ; placer un gros champignon cannelé sur le milieu de la chartreuse ; disposer à la base de celle-ci une bordure de demi-laitues braisées et bien parées.

— Servir à part une sauce Parisienne à l'essence de champignons.

**Ris de veau Comtesse.** — Clouter les ris aux truffes ; les braiser et les glacer au dernier moment.

Dresser et entourer de demi-laitues braisées, alternées de petites quenelles ovaies, décorées, pochées au moment.

— Servir à part un jus lié.

**Crépinettes de ris de veau.** — Pour cet apprêt, on se sert principalement des gorges de ris, blanchies ou non, et des parures résultant de ris sur lesquels on a prélevé des escalopes.

Hacher les ris avec la moitié de leur poids de tétine de veau crue ; ajouter, par kilo de ris et tétine : 150 grammes de truffes hachées et 2 œufs entiers.

Assaisonner de sel, poivre et muscade ; bien mélanger le tout et diviser la composition en parties du poids de 100 grammes.

Envelopper chaque partie dans un morceau de crêpine ; arroser de beurre fondu ; saupoudrer de mie de pain et griller doucement.

— Servir à part une sauce Périgueux.