

Choesels et un ris de veau, paré et escalopé. Compléter le mouillement avec une bouteille de Lambic, 5 décilitres de cuisson de champignons, et continuer la cuisson pendant une heure et demie.

— Un quart d'heure avant de servir, ajouter encore : 6 pieds de mouton cuits et coupés en deux ; 10 Fricadelles, du poids de 60 grammes l'une (Voir plus loin *Fricadelles*), et 500 grammes de champignons cuits.

— Au moment de servir, lier légèrement le fonds à la fécule et mettre au point avec un verre de Madère.

NOTA. — Ce que, en Belgique, on appelle *Choesel*, n'est autre chose que le Pancréas, sorte de corps glanduleux qui se trouve dans l'abdomen du bœuf, entre le foie et la rate.

DAUBE

Procédé type : Détailler en escalopes épaisses un kilo 500 de culotte de bœuf ou de paleron maigre ; larder transversalement chaque escalope avec un lardon roulé dans du persil haché, mélangé d'une pointe d'ail broyé. Assaisonner de 12 grammes de sel et 2 grammes de poivre ; saupoudrer d'échalotes hachées ; mariner pendant 2 heures avec une bouteille de vin rouge et un bouquet garni.

Eponger ensuite les escalopes et les faire colorer des deux côtés, à la poêle, avec de bonne graisse.

Les ranger dans une casserole ou daubière en terre, de dimensions justement proportionnées et foncée de bardes de lard ; ajouter marinade et bouquet garni ; couvrir l'ustensile et le luter au repère en laissant une toute petite ouverture pour l'échappement de la vapeur.

Cuire doucement au four pendant 4 heures. — Servir tel quel, après avoir retiré le bouquet garni.

Daube à la Provençale. — Détailler en gros carrés un kilo 500 de Tranche, Paleron et Gîte à la noix ; les traverser d'un lardon comme ci-dessus et les mariner avec une bouteille de vin blanc, un décilitre de cognac et 2 cuillerées d'huile.

Prendre un ustensile en terre de contenance justement proportionnée, pour contenir les éléments de la daube. Disposer dedans les morceaux marinés par couches alternées de : couennes de lard blanchies, détaillées en petits carrés ; lard de poitrine en dés, blanchi ; carottes coupées en minces rondelles ; champignons crus et oignons hachés ; tomates concassées ; ail broyé ; fragments de thym et de laurier ; olives noires dénoyautées.

Au centre des couches de viande et de condiments, placer 2 bouquets de persil contenant chacun un fragment d'écorce d'orange sèche. — Ajouter la marinade ; compléter avec 3 décilitres de jus de veau ; couvrir et luter l'ustensile.

— *Temps de cuisson au four de chaleur moyenne* : 6 à 7 heures.

Au moment de servir, dégraisser le jus et retirer les bouquets.

ÉMINCÉS

Les Émincés se font de préférence avec des viandes de desserte ayant été rôties ou braisées, comme : Aloyau, Contrefilet, Filet.