

Pour les préparations fines, la cervelle et les amourettes de veau sont préférables à celles de bœuf; mais, au fond, leurs préparations sont identiques.

#### PRINCIPE DE TRAITEMENT

Après avoir été suffisamment dégorgées à l'eau courante, les amourettes et les cervelles sont *limonées*, c'est-à-dire débarrassées des membranes nerveuses (pie-mère et dure-mère) qui entourent la partie corticale. Elles sont alors soumises à un nouveau trempage à l'eau froide pourachever de les dégorger, c'est-à-dire dissoudre les adhérences sanguinolentes.

Leur facteur de cuisson est un court-bouillon au vinaigre marqué d'après les proportions indiquées au Court-bouillon A, et leur temps de cuisson est de 25 à 30 minutes.

Le court-bouillon peut être cuit à l'avance, ou simplement marqué au moment; mais, dans tous les cas, il doit être passé et les Amourettes ou cervelles n'y sont ajoutées que lorsqu'il est en pleine ébullition; c'est le seul moyen de les obtenir bien fermes.

#### AMOURETTES

**Cromesquis d'Amourettes à la Française.** — Préparer un salpicon d'amourettes, champignons et truffes, lié à la sauce Parisienne réduite, selon les proportions établies à l'article « Croquettes ». (Voir *Hors-d'œuvre chauds*.) Diviser l'appareil en parties du poids de 75 grammes, et les façonner en rectangles.

Au moment de servir, les tremper dans une pâte à frire légère; les traiter à grande friture chaude, et les dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux, Fines herbes, ou autre.

**Cromesquis d'Amourettes à la Polonaise.** — Préparer un salpicon d'amourettes, cèpes et truffes, lié à la sauce Espagnole réduite, dans les proportions ordinaires des Croquettes.

Les façonner en rectangles; les envelopper chacun d'une crêpe très mince faite avec un appareil sans sucre, et les tremper dans une pâte à frire légère. Les traiter à grande friture chaude et dresser sur serviette avec bouquet de persil frit.

— Servir à part une sauce Fines herbes, ou une sauce Duxelles.

**Cromesquis d'Amourettes à la Russe.** — Préparer l'appareil à brun comme ci-dessus; le façonner de même en rectangles.

Envelopper ceux-ci de crêpine de porc, fine et fraîche; les tremper dans une pâte à frire à la bière et les traiter à grande friture chaude.

Dresser sur serviette avec persil frit; servir en même temps l'une des sauces indiquées pour les « Cromesquis à la Polonaise ».

**Croquettes d'Amourettes.** — Elles comportent le même appareil que celui des « Cromesquis à la Française ».

Le diviser en parties du même poids que les Cromesquis; les façonner en forme de palets et les paner à l'anglaise.

Traiter à grande friture chaude et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Périgueux, ou une sauce Demi-glace beurrée.