

Ris de veau à la Toulousaine. — Clouter les ris de truffe et les braiser.

Dresser; entourer avec les éléments de la garniture à la Toulousaine, disposés en bouquets.

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

NOTA. — On peut entourer le plat d'une bordure de petits croûtons en triangles frits au beurre, légèrement creusés au milieu et garnis de purée de foie gras.

Timbale de Ris de veau à la Baloise. — Préparer à l'avance une croûte de timbale en pâte fine, faite dans un moule à pâté rond évasé du haut et cuite à blanc.

L'emplir aux deux tiers de nouilles au jambon ; disposer sur celles-ci un turban d'escalopes provenant de ris de veau braisés ; verser une garniture Financière au milieu du turban d'escalopes. — Dresser sur serviette.

Timbale de Ris de veau Condé. — Préparer une croûte de timbale, dans un moule étroit du fond et très évasé des bords.

Garnir le fond de la timbale de champignons crus, émincés et sautés au beurre ; disposer le long des parois des escalopes de ris de veau braisé, masquées en dôme, d'un côté, de farce de volaille additionnée de champignons et truffes hachés. Ces escalopes sont pochées au moment à l'entrée du four et montées par rangées superposées.

Remplir le centre d'un émincé de truffes lié à la sauce Madère. Dresser sur serviette et servir à part une sauce Madère.

Vol au-vent de Ris de veau à la Nesles. — *Garniture* : Petites escalopes provenant d'un ris de veau braisé ; quenelles de godiveau gonflées à l'avance avec quelques cuillerées de cuisson de champignons et jus de truffe ; crêtes et rognons ; petits champignons cannelés ; lames de truffe. — Sauce Parisienne.

Verser cette garniture dans une croûte de Vol-au-vent ; compléter, en guise de couvercle, par une couronne de petites escalopes de ris de veau, glacées, décorées de lames de truffe taillées à l'emporte-pièce. — Dresser sur serviette.

Vol-au-vent de Ris de veau Régence. — *Garniture* : La garniture comporte moitié escalopes de ris de veau et moitié garniture Régence B. — Lier le tout avec une sauce Parisienne à l'essence de truffe et verser dans une croûte de Vol-au-vent.

Compléter par une couronne d'escalopes de ris de veau glacés, avec, sur chaque escalope, une petite Mousseline de volaille décorée.

Autres Garnitures diverses convenant aux Ris de veau.

CLAMART — CHAMPIGNONS — JARDINIÈRE — MILANAISE — OSEILLE — PETITS POIS — POINTES D'ASPERGES — PORTUGAISE, etc.

RIS DE VEAU FROIDS

Ris de veau Richelieu. — Braiser les ris comme il est dit à la formule « Ris de veau Bonne-Maman », en tenant le fonds de braisage assez abondant pour qu'il couvre bien les ris dans la cocotte.

Dresser ceux-ci dans l'ustensile, avec la julienne de légumes ; ajouter