
GRANDE TRIPERIE
SAINTE-CATHERINE

MAISON BOON

18, Rue Sainte-Catherine, Bruxelles



Téléphones : 11.66.57 et 11.14.90



RECETTES

GARANTIES DE LA MAISON

**GRANDE TRIPERIE
SAINTE-CATHERINE**

MAISON BOON

18, Rue Sainte-Catherine, Bruxelles



Téléphones : 11.66.57 et 11.14.90



RECETTES

GARANTIES DE LA MAISON

Un simple coup de téléphone, et nous vous fournissons gracieusement tous les

RENSEIGNEMENTS

dont vous pourriez avoir besoin.

TÉL. 11.66.57

11.14.90

**Service rapide, gratuit et soigné
de remise à domicile**

*Toutes commandes passées avant 9 h. 30
sont livrées dans le courant de la matinée*



Expédition en province

La maison expédie tous les colis (Belgique-Grand-Duché de Luxembourg) soit par chemin de fer (par express, colis agricole, colis porte à porte, remise à domicile, remise gare du destinataire), soit par messageries, au choix du client.

Conditions d'expédition et modalités de paiement d'après arrangements avec la maison.



LES MEILLEURES

RECETTES

Tripes à la mode de Caen

Laver à l'eau salée froide.

Couper les tripes en carrés. Les mettre dans une casserole où vous y ajouterez une carotte, un oignon, un pied de veau, du thym, du laurier, clous de girofle et boules de poivre. Couvrir le tout avec un mélange d'eau et de vin blanc. Laisser cuire doucement pendant une bonne heure. Servir bien chaud.

Tripes grillées

Laver à l'eau salée froide.

Achetez un assortiment de tripes soit gras-double, estomac, boyaux gras. Laisser frire à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien brunies et servir bien chaud en arrosant de jus de citron pour relever le goût. C'est un plat très économique qui se recommande le jeudi ou le samedi.

Tripes à la Rouennaise.

Laver à l'eau salée froide.

Faites revenir au beurre quelques petits oignons blancs. Mettez dans une casserole plate, un kilo de tripes bien assorties coupées en carrés, avec un bon morceau de beurre. Ajoutez les petits oignons et leur cuisson. Poivrez et salez bien. Couvrez de deux verres de bon vin blanc sec, ajoutez une cuillère à soupe de sauce anglaise et une cuillère de moutarde. Laissez mijoter au coin du feu environ une heure. Au moment de servir, liez la sauce à la fécule, un jaune d'œuf et finissez avec un peu de citron.

Demandez nos délicieuses tripes, fraîches tous les jours.

Tripes aux Tomates

Laver à l'eau salée froide.

Ceci est un plat fort goûté dans le Midi de la France où l'on y ajoute de l'ail. Mettre à cuire dans une casserole quelques carrés de lard, versez une petite boîte de purée de tomates et un peu de sauce brune ou de jus de viande. Après quelques instants y mettre les tripes coupées en carrés et servir bien chaud avec des pommes de terre.

Gras-double à la Prud'hon

Mariner le gras-double coupé en morceaux dans une terrine avec du persil et une échalotte hachés, un peu d'ail et beurre fondu. Faire tenir l'assaisonnement au gras-double que vous aurez passé à la mie de pain en appuyant des deux côtés de chaque morceau avec le plat du couteau. Griller et servir avec une sauce comme suit : écraser un œuf dur, en faire une mayonnaise avec huile, vinaigre, moutarde, poivre et sel, ajouter, si possible, des câpres, cornichons et herbes aromatiques hachés.

Le Kip-Kap classique

Acheter dans la proportion suivante : un kilo gras-double, un beau mou de veau, un morceau de couenne de porc, un beau cœur de veau, un kilo joue de bœuf, trois pieds de veau. Mettre cuire à hauteur d'eau avec un demi-kilo oignons (ceci peut être changé, plus ou moins selon les goûts), hâchés, thym laurier, noix de muscade, poivre et sel. Après une heure et demie de cuisson, égoutter dans une passette et filtrer le jus à travers un drap fin. La viande égouttée, les pieds de veau désossés, passer à travers le moulin ou couper en carrés d'un pouce. Remettre le tout dans le jus avec deux cuillerées à soupe de vinaigre et et quelques cornichons. Réchauffer à feu doux, bien mélanger sans ébullition, verser dans une forme quelconque et laisser vingt-quatre heures.

N. B. — Ne pas employer pour la préparation une casserole ou une forme dont l'émail serait enlevé, ne fut-ce qu'un tout petit coin. Cela donnerait un goût de fer à votre kip-kap.

Langue aux Tomates

Bien laver à l'eau salée.

Lavez et parez bien soigneusement la langue de bœuf. Faites-la bouillir, enlevez-en la peau. Mettez dans une casserole émaillée un gros morceau de beurre, posez-y la langue de bœuf, faites-la revenir et prendre couleur des deux côtés. Ajoutez du bouillon, un verre de madère, une cuillerée de bon vinaigre de vin, une bolte de purée de tomates, ou trois ou quatre tomates fraîches bien mûres, quelques cornichons et une demi-livre de champignons passés au beurre. Vous pouvez employer des champignons conservés. Laissez encore cuire la langue à feu modéré pendant une demi-heure et liez la sauce avec un peu de farine.

Langue de bœuf, sauce Robert

Bien laver à l'eau salée.

La langue étant cuite, la couper en tranches minces et l'arroser de sauce préparée comme suit : Faire roussir un oignon hâché très fin, allonger avec du bouillon où vous avez délayé un peu de fécule, laisser monter et ajouter du poivre et bien de la moutarde.

Langue de bœuf au madère

Bien laver à l'eau salée.

Faites bouillir une belle langue de bœuf pendant une heure seulement; pelez-la. Assaisonnez-la de poivre et de sel, puis mettez-la au four dans une casserole plate avec un peu de beurre, des oignons et des carottes en rondelles, des couennes de lard, un bouquet garni, une branche de céleri. Au bout d'une heure, écumez la sauce, transvasez dans une casserole, ajoutez tomates, bouillon et vin blanc; mouillez à moitié. Remettez le couvercle et faites cuire à couvert pendant une heure. Passez la sauce, liez-la à la fécule délayée dans du madère. Dégraissez avec soin et passez à l'étamine ou à la fine passoire. Servez avec des pommes à l'anglaise.

Langue aux Raisins

Bien laver à l'eau salée.

Faire bouillir la langue, la peler, la mettre dans du vin rouge ou du vinaigre additionné d'eau pendant quelques heures : laisser fondre du beurre dans une casserole et laisser risoler la langue suffisamment assaisonnée de sel, poivre, etc. Dix minutes avant de servir, ajouter des petits raisins secs. Ensuite, ajouter un peu de liquide où la langue a mariné.

Salaison d'une Langue

Bien laver à l'eau salée.

Il faut mettre la langue trois jours dans la saumure suivante : 6 litres d'eau, 1 kilo de sel, 50 grammes de salpêtre, 200 grammes de sucre blanc; bien faire dissoudre et mélanger le tout, puis y mettre la langue à saler.



Pas de bon dîner

sans

Langue de Boeuf

Choesels au madère

A. — Faire cuire la queue avec un oignon haché dans un peu de bouillon ou d'eau. Au bout d'une demi-heure, ajouter un peu de poitrine de veau coupée en carrés, des pieds de mouton, du thym, laurier, girofle et boules de poivre. Après quelques minutes de cuisson, y mettre des choesels, du rognon et un ris de bœuf, puis quelques boulettes en liant votre sauce au madère. Servir ce plat avec des pommes de terre cuites à l'eau.

B. — L'on peut également, en n'employant rien que les choesels, préparer ceux-ci comme une blanquette et ajouter au courant de la cuisson un verre de madère et un peu de purée de tomates. Ces deux derniers condiments sont facultatifs, on peut les supprimer ou les employer séparément.

Choesels de Veau à l'Ancienne

Pour cette préparation il faut : un kilo de choesels de veau, 100 grammes de farine, 50 grammes de champignons frais, quelques petits oignons, une feuille de laurier, du thym, un jaune d'œuf, un demi citron, poivre et sel, 100 grammes de graisse de veau ou 50 grammes de beurre.

Faites revenir les choesels sans leur laisser prendre de la couleur; tournez-les dans la farine, mouillez à hauteur, avec de l'eau bouillante, ajouter les épices et laisser bouillir une demi-heure. Delayer le jaune d'œuf avec un peu d'eau et le jus de citron, versez-y doucement la sauce en remuant avec une cuiller, mélangez le tout viande et sauce, et tenez chaud sans laisser bouillir.

Mou de veau aux œufs mollets

Cuire le mou à l'eau ou mieux au bouillon après l'avoir fait dégorger pendant une heure au moins dans de l'eau vinaigrée. Avec une partie du liquide de la cuisson, faire une sauce blanche épaisse que vous liez avec un jaune d'œuf. Ajouter un peu de muscade et du persil haché. Finir avec un peu de beurre frais. Cuire autant d'œufs mollets qu'il y a de personnes, faire frire des croutons de pain au beurre. Au milieu du plat, mettre le mou haché fin et border d'œufs et de croutons.

Pieds de mouton en salade

Les pieds de mouton en salade forment un hors-d'œuvre appétissant et substantiel. — On les sert, une fois partagés en deux, nettoyés et blanchis, dressés dans un saladier et recouvert d'une sauce persillade bien assaisonnée faite de petits oignons; échalottes, et de persil haché, de moutarde, d'huile et de vinaigre — Cette salade gagne beaucoup d'être agrémentée d'œufs durs et de filets d'anchois.

Pieds de mouton poulette

Si vous achetez les pieds de mouton crus, il convient de les cuire d'abord à l'eau comme pour la tête de veau. Les acheter cuits et on y gagnera du temps.

Les couper en deux en longueur par le milieu, enlever la petite touffe de poils qui s'y trouve. Faire fondre une cuillerée de beurre, y mettre deux cuillerées à soupe de farine, mélanger bien, y verser un peu de bouillon ou d'eau chaude et bien fouetter pour empêcher qu'il y ait des grumeaux. On aura préparé 100 grammes de champignons frais cuits au beurre ou une petite boîte de conserves. Les couper en fines lames, les jeter dans la sauce ainsi que les pieds, faire mijoter au coin du feu, y presser un citron et au moment de servir, ajouter un jaune d'œuf cru en mélangeant bien.

Pieds de mouton à la Ravigote

Faites-les cuire dans un blanc, comme les pieds à la poulette; égouttez-les, sautez-les dans une sauce Ravigote bien chaude et servez sur un plat.

La Grande Triperie Sainte-Catherine

fournit aux plus grands établissements du pays.

Tête de veau tortue

Bien laver à l'eau fraîche.

Laisser fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettre la tête de veau désossée, coupée en morceaux. Ajouter un peu de bouillon ou d'eau chaude dans laquelle vous aurez délayé une boîte de tomates. Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Mettre quelques boulettes de hâché de porc et quelques champignons. Encore 10 minutes de cuisson. Un peu de fécule et de madère pour lier la sauce et servir bien chaud.

Tête de veau à la française

Bien laver à l'eau fraîche.

Voici une façon de servir ce plat :

Acheter la tête de préférence crue. Si vous la prenez entière, faites-la couper en deux. Enlever la cervelle, qui se cuit à part, étant à point en quinze ou vingt minutes à l'eau bouillante. Faire cuire la tête au bouillon pendant deux heures ou deux heures et demie, selon la grandeur, avec oignon, carotte, thym, laurier et persil en bouquet, poivre et sel, noix de muscade. Cuite, enlever la langue et la mettre chaude par moitié sur un plat, le côté-œil vers le haut. Couper langue et cervelle en fines tranches et en entourer la tête, garnir avec des branches de persil.

Voici la sauce que vous aurez apprêtée pour servir froide avec ce mets divin.

Faire une mayonnaise que vous aurez mis à rafraîchir, y mélanger ce qui suit finement haché : deux beaux cornichons, quelques câpres, une échalotte, un peu de persil, une cuillerée de moutarde. Le hachis ne peut être ajouté qu'au moment de servir. Seconde façon : cuire la tête comme indiqué plus haut. Quand elle est prête désosser et couper en morceaux assez grands et préparer la sauce suivante que vous versez sur le tout encore tout chaud : huile, vinaigre, poivre, sel, persil et échalottes hachés et quelques câpres.

Tête de veau vinaigrette

Bien laver à l'eau fraîche.

Découpez-la en carrés. Délayer la cervelle dans un plat; en tournant, verser de l'huile, du vinaigre, moutarde, poivre et sel. Hacher fin persil et petit oignon que vous ajoutez à votre sauce, verser le tout sur les morceaux de tête de veau et servir bien froid.

Tête de veau en galantine.

Bien laver à l'eau fraîche.

Pour cette préparation, il est préférable d'acheter la tête de veau crue, soit par demie, soit par entière, Lavez-la bien à l'eau fraîche salée et vinaigrée. Mettez-la cuire à l'eau froide avec un gros oignon, trois carottes, clous de girofles, boules de poivre, un bouquet garni. Laissez cuire trois à quatre heures, suivant la grosseur de la tête. Retirez et désossez. Préparez une forme, de préférence rectangulaire, disposez au fond la couenne, puis la langue, puis le reste du désossage, puis à nouveau, un morceau de couenne. Laissez cuire encore le jus un quart d'heure, puis versez sur la terrine pour couvrir. Laissez refroidir environ vingt-quatre heures dans un endroit frais. Servez avec une sauce vinaigrette, tartare ou remoulade. C'est un plat délicieux, mais prenez bien soin de laisser cuire suffisamment la tête de veau.

Rognon de bœuf

Couper toute graisse, laver à l'eau vinaigrée, puis bien sécher.

Faire sauter les rognons coupés en tranches dans du beurre. Préparer ensuite une sauce faite de beurre, purée de tomates, fécule et si possible de madère ou de bouillon. Y mettre les rognons et laisser cuire le tout encore quelques instants.

Rognon liégeoise

Couper toute graisse, laver à l'eau vinaigrée, puis bien sécher.

Faites bouillir six pommes de terre d'égale grandeur et, étant cuites, laissez-les bien sécher. Ajouter des baies de genévriers. Dégraissez à demi le rognon et coupez-le en deux. Faites alors blondir une noix de beurre dans une casserole, poivrez et salez, déposez-y les deux demi-rognons. Laissez sauter vivement vingt minutes. Ajoutez alors les pommes de terre coupées en deux et laissez encore cuire vivement pendant cinq minutes au moins.

Cœur farci

Hacher oignon et persil, mélanger avec mie de pain, beurre, poivre et sel. Remplir de cette pâte chaque cœur légèrement dégraissé. Les mettre dans une casserole beurrée et avec quelques carrés de lard, laisser cuire de 30 à 40 minutes.

Cœur de veau casserole

Dégarnir le cœur. Faire fondre à la casserole une cuillerée de beurre. Ceci bruni, y déposer le cœur, salé et poivré à l'intérieur et extérieur. Une demi-heure au feu en arrosant souvent et servir avec petits pois ou compote.

Cœur de veau Bonne-Mère

Acheter deux gros ou cinq petits cœurs de veau, 150 gr. lard maigre, 200 gr. petits oignons, 1 kilo petites pommes de terre et 100 gr. de saindoux.

Mettre chauffer du saindoux dans une casserole de préférence en terre. Ajouter les cœurs dégarnis, bien les assaisonner et faire cuire jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée. Faire blanchir séparément les pommes de terre, le lard et les petits oignons. Cela fait, rissoler les pommes de terre dans la poêle au saindoux, ajouter les oignons et en dernier lieu le lard coupé en petits lardons. Quand les pommes de terre et les oignons sont suffisamment cuits, les verser sur les cœurs et servir chaud.

Cœur de veau aux chicorées ou céleris

Couper en deux ou quatre selon la grandeur des cœurs de veau bien dégarnis. Les rouler dans la farine. Les colorer au beurre dans la casserole, puis placer autour des chicorées bien épluchées.

*On ne réussit ses plats qu'avec les marchandises
de la Grande Triperie Sainte-Catherine.*

Cervelle au beurre noir

Plonger quelques minutes à l'eau salée et sécher avant l'emploi.

Laisser dégorger la cervelle quelques minutes à l'eau tiède. Peler et la couper en deux. Laisser brunir du beurre dans la poêle, quelques minutes de cuisson suffisent pour une cervelle de mouton ou de veau. Celle de bœuf doit bouillir d'abord un quart d'heure. Si vous voulez, elle peut être servie ainsi avec du beurre noir comme du poisson.

Cervelle napolitaine

Plonger quelques minutes à l'eau salée et sécher avant l'emploi.

Dégorgez. Bouillir à l'eau vinaigrée dix minutes environ. Laissez refroidir. Coupez en tranches d'un doigt d'épaisseur. Assaisonnez, poivre et sel, roulez dans la fécule. Sautez à l'huile et beurre. Dressez et tenez au chaud. Faites brunir un peu de beurre, allongez d'un peu d'eau et laissez cuire au bord du fourneau. Ajoutez du jambon maigre et des champignons cuits hachés; laissez encore cuire cinq minutes et versez alors sur la cervelle.

Cervelle sauce piquante

Plonger quelques minutes à l'eau salée et sécher avant l'emploi.

Dégorgez les cervelles, faites bouillir 10 minutes à l'eau vinaigrée et salée avec des oignons et boules de poivre. Egouttez, dressez. Faites roussir un peu de beurre, allongez avec du bouillon, ajoutez échalottes hachées finement, une pincée de poivre et de sel. Laissez cuire une demi-heure, retirez du feu, ajoutez des cornichons finement coupés et un filet de vinaigre et versez sur la cervelle. Servez.

DEMANDEZ !!



Nos cervelles de Mouton

extra fraîches tous les jours

pour estomac délicat . . .



Recommandé par les sommités médicales.

Santé et Vigueur

Cervelles gratinées Gambetta

Plonger quelques minutes à l'eau salée et sécher avant l'emploi.

Deux cervelles de veau, cent vingt-cinq grammes de champignons, cent grammes de langue à l'Ecarlate, deux cuillerées de bovril, deux tomates épluchées et épépinées, une échalotte, un verre de vin blanc, une noix de beurre, une pincée de chapelure. Faire revenir l'échalotte hachée au beurre, ajoutez les champignons hachés finement (dont on aura réservé dix belles têtes), les tomates concassées le bovril salé, le poivre selon votre goût. Ajouter le vin blanc et laisser cuire quinze minutes.

Les cervelles qu'on aura fait pocher au préalable pendant dix minutes à l'eau salée et légèrement vinaigrée, seront coupées en tranches de deux centimètres d'épaisseur.

Mettre quelques cuillerées de sauce dans le fond d'un plat en terre ou porcelaine à feu, y ranger en alternant, les tranches de cervelle et de langue, déposer sur chaque tranche de langue une tête de champignon, recouvrir de sauce, saupoudrer de chapelure, faire gratiner à feu doux, pendant dix minutes et servir aussitôt à point.

Salade de museau ou cervelle

Couper en petites tranches fines le museau ou la cervelle cuits à point. Les laisser mariner dans huile, vinaigre, poivre, sel et un peu de persil et oignons bien hachés. La proportion est de deux cuillerées d'huile pour une de vinaigre. C'est un hors-d'œuvre très apprécié. La même préparation peut se faire avec des pieds de veau ou de mouton désossés.

Demandez notre Tête de Veau Vinaigrette,

préparée dans la maison.

Foie de veau à l'anglaise

Hachez ensemble un kilo de veau cru, très frais, une livre de lard frais. Ajoutez un œuf entier, du sel, du poivre, du thym et du laurier pulvérisés, une échalotte hachée. Passez le tout au tamis. Arrosez d'un verre à vin de vin blanc sec de très bonne qualité, cuillerée de Bovril, et, si vous voulez raffiner, mais ce n'est pas utile, une boîte de rognures de truffes.

Si la préparation vous semblait trop sèche, ajoutez une tranche de pain trempée dans du bouillon. Travaillez, pétrissez le mélange. Foncez et garnissez une terrine de terre de fines bandes de lard. Mettez le hachis bien tassé. Recouvrez de fines tranches de lard. Donnez une heure de cuisson à four modéré.

Si la maîtresse de maison a soin de garnir le panier de quelques salades dont elle offrira les cœurs que les convives tremperont dans le sel; si elle ajoute à cela une belle tranche de fromage et des fruits, les excursionnistes auront de quoi réparer fort agréablement leurs forces.

Foie de veau à l'Italienne

Mettez un morceau de beurre dans un plat à sauter avec un verre de vin blanc et faites-y un lit de champignons, persil et échalottes (le tout haché fin). Mettez dessus une couche de foie de veau coupé en tranches minces, que vous assaisonnez de sel et poivre, puis une autre couche de fines herbes, et ainsi de suite en alternant les couches jusqu'à la fin. Terminez par une couche de barde de lard et faites cuire au four du fourneau.

Au moment de servir, enlever les bardes de lard et versez le tout sur un plat; saucez ensuite avec une italienne blonde par dessus et servez très chaud.

Foie lardé

Acheter un bon morceau de foie assez épais. Y introduire une lardoire, quelques filets de lard gras. Faire rôtir au four ou à la casserole en assaisonnant bien. Servir chaud avec des pommes de terre rissolées ou froides avec de la compote.

Les gros cœurs de veau peuvent être préparés et servis de la même façon. C'est délicieux.

Pâté de foie

Acheter du foie et du lard gras : trois fois plus de foie que de lard, autant de haché de veau que la moitié du lard. Un jus de citron, un peu de muscade, du thym et du laurier pilés. Passer au moulin, mettre le tout dans un saladier, travailler longuement pour avoir un mélange bien égal. Mettre de préférence dans une terrine garnie de bardes de lard. Recouvrir la partie supérieure d'une toilette de porc, glisser au four. Une heure et demie à deux heures de cuisson. Le pâté cuit, le laisser dans la terrine et couper ainsi les tranches.

Le jaune d'œuf se lie très bien à cette préparation. Toutefois, son emploi n'est pas indispensable.

Foie Meunière

Le foie étant coupé en tranches, le tourner dans un peu de farine. Faire frire à la poêle en mêlant un peu de persil haché dans le beurre formant sauce.

Foie Vénitienne

Emincer deux petits oignons (par 1/2 livre de foie) et faire blondir au beurre. Sauter vivement au beurre pendant cinq minutes des tranches de foie, ajouter les oignons, encore deux minutes de cuisson, parsemer le persil haché fin et du jus d'un demi-citron. A servir dans un plat très chaud.

Diverses préparations de foie

Etaler au fond d'un plat des tranches de foie, saler et poivrer, les semer de chapelure, un peu de persil haché. Recouvrir le tout de tranches de jambon (épaisseur une), y verser un demi-verre d'eau ou de bouillon, une demi-heure au four en fait de cuisson.

Un morceau de foie d'une livre, cuit à l'eau. Hacher avec trois tranches de lard et une de pain dont on enlèvera la croûte. Faire un bon mélange avec deux jaunes d'œufs. A cuire au four.

Acheter chez le charcutier du lard pour larder un morceau de foie. Hacher : oignons, carottes, persil, sel, poivre et le restant de lard dont on aura lardé le foie. Faire cuire trois quarts d'heure ce mélange avec le foie dans une casserole en couvrant le tout de bouillon ou d'eau où on aura fait fondre un peu de jus de viande. Le tout réduit, ajouter de la farine et du beurre à la sauce, le jus d'un citron et mettre au four.

Croquettes de ris

Faire cuire les ris à l'eau avec poivre, sel et un bouquet. Lier une sauce avec bouillon, farine et jaune d'œuf. Faire une pâte solide avec la sauce et les ris hachés très fin. En rouler de petits pâtés de la grosseur d'un œuf. Rouler ceux-ci dans le blanc d'œuf légèrement battu, puis, dans la chapelure. Faire bouillir la graisse à friture, celle-ci étant en forte ébullition, y déposer délicatement les croquettes; au bout de deux à trois minutes, elles sont à point. Des cervelles se prêtent aussi à cette préparation, cuites avant à l'eau.

Ris de veau sautés

Préparation très rapide. Dégorgez et passez environ cinq minutes à l'eau bouillante. Coupez en tranches d'un doigt d'épaisseur et roulez dans la farine. Sautez les tranches à la poêle avec un peu de beurre, poivre et sel environ dix minutes. Dressez sur un plat et, au moment de servir, déposez sur chaque ris une parcelle de beurre qui, en fondant, formera la sauce.

Ris de génisse sautés

Même préparation que les ris de veau, mais faire bouillir les ris trente minutes au lieu de quinze. Vous pouvez servir des tranches de citron.

Ris de veau casserole

Même préparation que cœur de veau casserole (voir page 2).

Ris de veau sauce poulette

Faire cuire vos ris de veau à l'eau avec poivre, sel, thym et laurier. Préparer une sauce comme il est indiqué plus haut pour les pieds de mouton poulette.

Pis cuit

Si vous achetez le pis cru, le laisser cuire dans votre bouillon. Refroidi, le couper en tranches et faire frire à la poêle et arroser de jus de citron.

QUELQUES-UNES

DE NOS SAUCES

Sauce Démocratique

Hachez finement six échalottes, jetez-les dans une casserole de grandeur moyenne, saupoudrez-les d'une forte cuillerée à café de poivre moulu, arrosez cela d'un verre à vin moitié vinaigre et moitié vin blanc. Amenez à l'ébullition et laissez réduire vin blanc et vinaigre au trois quarts. Ajoutez à cela 4 à 5 cuillers de purée de tomates conservées. Mouillez pour le volume sauce désirée avec du bouillon dans lequel aura cuit soit du jarret de bœuf ou de veau ou encore une langue de bœuf ou de veau, de porc ou de mouton (toutes ces viandes s'accomodent admirablement de cette sauce), à défaut de bouillon mouillez simplement avec de l'eau.

Assaisonnez de sel, laissez bouillir et cuire pendant un quart d'heure et liez avec un peu de fécule de pomme de terre délayée dans un peu d'eau froide. Il est indispensable de fouetter la sauce en ébullition quand on lui adjoint sa liaison, au tout dernier moment, alors que l'ébullition est arrêtée, ajouter 4 cuillerées de cornichons et de capres finement hachés.

Sauce Robert

Procédez comme pour la sauce précédente, mais au moment de servir, lorsque vous venez d'adjoindre à la sauce le hachis de câpres et de cornichons ajoutez-y en fouettant légèrement une forte cuillerée à bouche de moutarde jaune de Dijon ou, ce qui est meilleur en la circonstance, de la fine moutarde brune de Bordeaux parfumée à l'estragon et aux fines herbes.

Sauce Vinaigrette

Passez la cervelle au tamis et faites-en une mayonnaise sans œufs avec huile, vinaigre, moutarde, poivre, sel.

Sauce Italienne blonde

Hacher bien fin du persil, des échalottes et des champignons, puis mettez-les dans une casserole sur le feu avec un verre de vin blanc. Lorsque tout est réduit à glace, on y ajoute trois cuillerées d'espagnole et une pincée de poivre. Au moment de servir, goûter la sauce pour savoir si elle est assez salée et faites-y fondre un morceau de beurre en mélangeant bien.

Sauce blanche aux câpres

(POUR LANGUE DE VEAU)

Mélanger dans une casserole 100 grammes de beurre fin et une cuillerée de farine, et faire une pâte bien lisse, continuer à la travailler, y incorporer un à un, cinq jaunes d'œufs, le jus d'un citron, sel, poivre et muscade; ajouter un verre d'eau, et poser la casserole sur un feu doux, quand elle commence à prendre, retirez la un peu et continuez le travail jusqu'à ce que la sauce devienne bien lisse, la tenir chaude au bain-marie, et au moment de servir ajoutez-y en tournant 100 nouveaux grammes de beurre ainsi qu'une bonne pincée de câpres confites au vinaigre et bien égouttés.

Sauce Persillade

Délayez dans une assiette profonde trois cuillerées d'huile, une cuillerée de vinaigre, de la moutarde, un peu de persil haché fin, poivre et sel; tournez bien.

Sauce Tartare

Dans un bol, écrasez un jaune d'œuf cuit dur, ajoutez deux cornichons hachés, une cuillerée de câpres, un peu de persil haché et une pincée de ciboulette. Mélangez le tout à une mayonnaise bien relevée.

Sauce Tango

Mélangez bien une grosse cuillerée à soupe de purée de tomates, une cuillère à café d'essence d'anchois, un bon filet de sauce anglaise. Ajoutez le tout à 300 grammes environ de bonne mayonnaise. Mélangez bien et servir frais.

