

Les recettes
pratiques de la

GRANDE

Triperie Centrale

Place Sainte - Catherine

Téléphone:

12.71.10

TABLE DES MATIERES

Nos	Pages
1. Bouillon	1
2. Soupe Julienne	1
3. Soupe aux tomates	1
4. Potage Printanier	1
5. Soupe à l'oignon	2
6. Oxtail bruxellois	2
7. Consommé de veau	2
8. Langues, préparation	3
9. Langue aux cornichons	3
10. Langue au madère... ..	4
11. Langue Tyrolienne... ..	4
12. Langue au parmesan	5
13. Langue au gratin	5
14. Langue aux tomates	5
15. Langue aux raisins... ..	6
16. Langue sauce Robert	6
17. Langue fumée... ..	6
18. Langue froide... ..	6
19. Salaison d'une langue	6
20. Tripes à la Rouennaise	7
21. Fraise de veau au beurre brun	7
22. Tripes grillées	7
23. Tripes à la mode de Caen	7
24. Gras-double à la mode de Troyes	8
25. Gras-double à la Proudhon	8
26. Tripes aux tomates	8
27. Cervelles, préparation	9
28. Cervelles battues	9
29. Cervelle vinaigrette	9
30. Salade de cervelle	9
31. Cervelle au beurre noir	9
32. Cervelle Parisienne... ..	10
33. Cœur de veau Gantoise... ..	11
34. Cœur de veau casserole... ..	11
35. Cœur farci	11
36. Cœur de veau Bonne Mère	11
37. Le bifteck de cœur	12

(Voir suite 3^e page couverture)

LA TRIPERIE
CENTRALE

PLACE
SAINTE-CATHERINE

1. — **BOUILLON (Pour cinq personnes).**

Achetez un bon pied de veau et un demi-kilo de nos os à moëlle. Comme légumes : une carotte, un navet, un oignon, un poireau, un céleri et une feuille de laurier. Nettoyez-les et lavez-les avec soin. Lavez de même, pied et os à l'eau salée froide. Dans une marmite, préparez 2 litres d'eau froide, mettez-y pied et os, salez et poivrez. Laissez faire un bouillon et écumez. Ajoutez alors les légumes et laissez cuire de une et demie à deux heures.

2. — **SOUPE JULIENNE.**

Découpez une carotte, ee dessous d'un poireau, un céleri et un navet. Etuvez à feu doux avec un morceau de graisse ou de beurre. Ajoutez le bouillon, couvrez et étuvez à feu doux durant une heure. Mettre un peu de pâtes ou de tapioca. Laissez encore bouillir cinq minutes.

3. — **SOUPE AUX TOMATES (Pour trois personnes).**

Prenez une boîte de 200 grammes. Délayez dans un peu de bouillon. Versez le tout dans le bouillon réchauffé et laissez bouillir quinze minutes. Pour épaissir cette soupe, vous pouvez y ajouter des pommes de terre, cuites préalablement. Passez les légumes et les pommes de terre au tamis fin et servez bien chaud.

4. — **POTAGE PRINTANIER.**

Achetez de nos bons os à moëlle et au jus ou deux pieds de veau. Faites-leur faire un bouillon, écumez. Ajoutez alors deux carottes, deux navets, un poireau et laissez bouillir une heure. Puis ajoutez des petits pois frais et des asperges coupées en morceaux. Laissez alors encore bouillir trente ou quarante minutes. Servez.

David

5. — SOUPE A L'OIGNON.

Coupez en tranches minces deux ou trois beaux oignons, faites-les roussir à feu doux avec une noix de beurre et ajoutez une cuillerée de farine. Après quelques minutes de cuisson, versez le tout dans 1 litre de bouillon chaud préparé comme indiqué plus haut. Laissez cuire quinze à vingt minutes. Au moment de servir, versez le tout dans la soupière et ajoutez 100 grammes de gruyère moulu et du poivre fraîchement moulu.

6. — OXTAIL BRUXELLOIS.

Achetez un demi-kilo de nos os à moëlle et deux beaux pieds de veau, un demi-kilo de queue de bœuf, coupée en morceaux. Lavez bien, mettez au feu à l'eau froide, garnissez d'un oignon, deux carottes, un céleri, un poireau, deux pommes de terre, un bouquet garni, sel, poivre, une pointe de poivre de Cayenne. Laissez cuire deux heures et demie et ajoutez une boîte de purée de tomates. Laissez encore cuire un quart d'heure. L'on peut, avant de servir, ajouter à ce potage un œuf dur coupé en rondelles.

7. — CONSOMME DE VEAU.

Achetez deux pieds de veau, mettez à l'eau froide avec un céleri, une carotte, un oignon, un poireau. Laissez cuire deux heures. Désossez les pieds de veau, dont vous servirez la chair avec le potage. Ajoutez un peu de persil haché et servez.

**PAS DE BON POTAGE
SANS
UN BON PIED DE VEAU**

**Les meilleurs légumes, les plus frais
s'achètent au MARCHÉ PUBLIC
de la PLACE SAINTE-CATHERINE**

8. — LANGUES : Préparatifs.

SI vous achetez la langue la veille, mettez-la une nuit dans l'eau salée (3 poignées de sel pour un seau d'eau).

SI vous l'achetez le jour-même, quelques minutes pour bien la dégorger et la laver suffisent.

ON peut constater que la langue est cuite à point quand en la piquant d'une fourchette, plus aucun jus rose ne sort de la langue.

Durée de la cuisson :

Bœuf : 1 ½ à 2 kg. : 2 ½ h. environ;

2 à 3 kg. : 3 h. à 3 ½ h. environ.

Veau : 1 h. 15 à 1 h. 30 environ.

Mouton, Porc : 45 minutes à 1 heure environ.

Cuisson :

Pour bien cuire une langue, il faut la mettre à cuire à l'eau froide. Ajoutez, comme pour un bouillon : légumes, céleris, poireaux, carottes, poivre, sel, épices et, encore mieux, quelques os, ou un bon pied de veau.

Pour peler :

Tenez la langue par le bout, grattez fortement avec le dos du couteau; si la langue est cuite à point, la peau s'enlève avec facilité.

9. — LANGUE AUX CORNICHONS.

Lavez-la; mettez-la au feu avec des légumes comme pour un bouillon; laissez-la bouillir jusqu'au moment de la mettre dans la sauce suivante :

Faites blondir de la graisse, du lard, du beurre; ajoutez de la chapelure, hachez des oignons et fai-

tes roussir; poivre, sel, un peu de vin de Bordeaux, allongez de bouillon dans lequel bout la langue, faites cuire sans trop épaissir, ajoutez un peu de muscade et tant soit peu de laurier. Mettez la langue sur un plat et garnissez de cornichons découpés. Laissez revenir la viande un moment dans la sauce, avant de servir.

10. — **LANGUE DE BŒUF AU MADÈRE.**

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 au tamis fin, liez-la à la fécule délayée dans du madère. Dégraissez avec soin et repassez à la fine passoire. Servez avec les pommes à l'anglaise.

11. — **LANGUE A LA TYROLIENNE.**

Mettez dégorger la langue à l'eau froide, parez-la, faites-la bouillir avec des légumes comme pour un bouillon. Retirez la langue, pelez-la. Faites roussir un bon morceau de beurre; délayez-y une cuillère de farine, et allongez au moyen de quatre ou cinq cuillerées d'eau et d'un grand verre de bon vin de Bordeaux. Ajoutez à la sauce 125 grammes de raisins Sultane ou de raisins secs préalablement bien lavés et détremés, du poivre, un peu de sel, quelques clous de girofle, deux ou trois échalotes très finement hachées et un filet de vinaigre et une prise ou deux de sucre.

La sauce doit être crémeuse après avoir cuit doucement pendant une demi-heure. Au besoin, liez avec un peu de fécule. Disposez la langue de bœuf dans la sauce et laissez cuire quelques minutes encore. Servez très chaud.

12. — **LANGUE DE BŒUF AU PARMESAN.**

Après avoir fait dégorger et cuire, dans un bouillon bien assaisonné, une belle langue de bœuf, enlevez-en la peau, coupez-la en tranches, que vous réunissez dans la forme primitive. Mettez la langue dans une casserole avec un verre de vin blanc sec et deux cuillerées à pot de bouillon.

Laissez réduire 15 minutes dans un plat légèrement creux; versez une partie de la sauce, râpez par-dessus du fromage de parmesan, étendez-y les tranches de langue, recouvrez-les du reste de la sauce. Saupoudrez de parmesan. Placez à four doux et laissez cuire encore quelques minutes.

13. — **LANGUE AU GRATIN.**

Mettez cuire la langue de bœuf, après l'avoir lavée avec des légumes comme pour un bouillon. Après cuisson, enlevez la peau qui la recouvre, puis coupez-la en tranches très minces.

Garnissez un plat à gratin de noisettes de beurre, de cornichons, d'échalotes, de ciboule et de persil; le tout très finement haché; mouillez d'un demi-verre de bouillon ou de vin blanc; assaisonnez de sel et de poivre, saupoudrez d'un peu de chapelure. Recouvrez les tranches de langue et assaisonnez-les par-dessous. Faites cuire quelques minutes à four modéré.

14. — **LANGUE AUX TOMATES.**

Lavez et parez bien soigneusement la langue de bœuf. Faites-la bouillir avec des légumes et un gros oignon. Après cuisson 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 boîte de purée de tomates, ou trois ou quatre tomates fraîches bien mûres, quelques cornichons et 250 grammes de champignons sautés 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. Servez très chaud.

15. — **LANGUE AUX RAISINS.**

Faites bouillir la langue, pelez-la, mettez-la dans du vin rouge ou du vinaigre additionné d'eau, de thym et de laurier, pendant quelques heures; laissez fondre du beurre dans la casserole et laissez rissoler, pendant dix minutes, la langue suffisamment assaisonnée de sel, poivre, etc.; ajoutez des petits raisins secs et un peu de liquide dans lequel la langue a mariné. Encore un quart d'heure de cuisson; servez chaud.

16. — **LANGUE SAUCE ROBERT.**

La langue étant bouillie, coupez-la en tranches minces et arrosez-la de sauce préparée comme suit : faites roussir un oignon haché très fin, allongez avec du bouillon où vous avez délayé un peu de fécule, laissez monter, puis ajoutez du poivre et de la moutarde. Mélangez bien le tout. Passez la sauce au tamis fin. Déposez la langue sur un plat et servez très chaud.

17. — **LANGUE FUMÉE.**

Mettez tremper la langue, pendant trois jours, dans une saumure préparée comme suit : 6 litres d'eau fraîche, 1 kilo de sel, 50 grammes de salpêtre, 200 grammes de sucre blanc. Faites bouillir, écumez, laissez refroidir et ajoutez quelques boules de poivre, du thym et du laurier. Faites ensuite fumer la langue chez votre charcutier. Quand celui-ci vous l'aura rendue, faites-la bouillir. Se conserve alors très longtemps.

18. — **LANGUE FROIDE.**

Faites bouillir la langue dans le bouillon ou le potage. Laissez-y refroidir la langue. Découpez-la et servez avec de la salade de saison, une sauce mayonnaise, ravigotte, vinaigrette, etc.

19. — **SALAISSON D'UNE LANGUE.**

Il faut mettre la langue trois jours dans la saumure suivante : 6 litres d'eau, 2 kilos 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.

**Les plus beaux fruits, les primeurs
s'achètent au MARCHÉ PUBLIC
de la PLACE SAINTE-CATHERINE**

20. — TRIPES A LA ROUENNAISE.

Faites revenir au beurre quelques petits oignons blancs. Mettez, dans une casserole plate, 1 kilo de tripes achetées bouillies 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.

21. — FRAISE DE VEAU AU BEURRE BRUN.

Ajoutez 3 cuillerées de vinaigre à 2 litres d'eau. Faites bouillir le mélange. Mettez-y la fraise de veau, laissez bouillir dix minutes. Retirez la fraise et égouttez-la. Mettez-la dans une casserole plate avec sel, poivre, légumes, etc., comme pour un pot-au-feu. Laissez cuire environ une heure, puis coupez-la en morceaux et dressez sur un plat avec du persil frit. Comme sauce, servez du beurre brun avec un filet de vinaigre. Vous pouvez de même employer la sauce tomate, vinaigrette, ou la sauce poulette.

22. — TRIPES GRILLEES.

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

23. — TRIPES A LA MODE DE CAEN.

Achetez vos tripes cuites. Coupez-les en carrés, mettez-les dans une casserole où vous ajoutez une

carotte, un oignon, un pied de veau, du thym, du laurier, clous de girofles et boules de poivre, un céleri. Couvrez le tout avec un mélange d'eau et de vin blanc. Laissez cuire doucement, pendant une bonne heure. Finissez le plat avec un bon verre de vin blanc ou de fine. Servez très chaud avec pommes vapeur.

24. — GRAS-DOUBLE A LA MODE DE TROYES.

Achetez un gras-double bouilli. Coupez-le en gros carrés. Lavez bien et séchez. Enduisez de moutarde, passez à la fécule, roulez dans l'œuf battu, passez à la chapelure et faites frire dans la graisse. Servez avec une sauce tomate ou vinaigrette. (Voir sauces, page 23.)

25. — GRAS-DOUBLE A LA PROUDHON.

Marinez le gras-double acheté bouilli, coupez en morceaux dans une terrine avec du persil et une échalote hachés, un peu d'ail et du vinaigre. Faites tenir tout 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. Grillez et servez avec une sauce comme suit : Ecrasez un œuf dur, faites une mayonnaise avec huile, vinaigre, poivre et sel, ajoutez si possible des câpres, cornichons et herbes aromatiques hachées.

26. — TRIPES AUX TOMATES.

Ceci est un plat fort goûté dans le midi de la France où l'on y ajoute de l'ail. Mettez à cuire dans une casserole quelques carrés de lard, versez-y une petite boîte de purée de tomates et un peu de sauce brune ou jus de viande. Après quelques instants, mettez-y les tripes coupées en carrés et achetées déjà bouillies, laissez cuire 20 minutes. Servez bien chaud avec des pommes de terre.

27. — AVANT LA PREPARATION.

Les cervelles doivent de préférence être pelées avant l'emploi. Pour ce, plongez-les dans l'eau tiède et tirez les petites peaux, en les tenant sous l'eau. Il est préférable de pocher à l'eau bouillante toutes les cervelles, pour n'importe quelle préparation.

28. — CERVELLES BATTUES.

Lavez les cervelles à l'eau tiède, mettez-les cuire à l'eau bouillante salée, pendant 20 minutes. Egouttez-les. Mettez dans un poêlon un gros morceau de beurre et un oignon finement haché; ajoutez-y les cervelles; faites cuire à feu doux, en écrasant les cervelles. Tournez tant que les cervelles forment une crème épaisse. Salez, poivrez et servez très chaud.

29. — CERVELLE VINAIGRETTE.

Achetez une cervelle de bœuf ou de veau, faites bouillir à l'eau vinaigrée un quart d'heure environ. Retirez et égouttez, détachez le cervelet. Délayez celui-ci dans un plat; en tournant versez huile, vinaigre, moutarde, poivre et sel. Tournez bien. Hachez fin, persil et petit oignon que vous ajoutez à cette sauce. Versez le tout sur la cervelle que vous aurez préalablement coupée en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Servez froid.

30. — SALADE DE CERVELLE.

Coupez en petites tranches fines la cervelle cuite à point. Laissez-la mariner dans l'huile, vinaigre, poivre, sel, 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.

31. — CERVELLE AU BEURRE NOIR.

Laissez dégorger la cervelle quelques minutes à l'eau tiède. Pelez et coupez-la en deux. Laissez

brunir du beurre à la poêle, jetez-y la cervelle; quelques minutes de cuisson suffisent pour une cervelle de mouton ou de veau. Celle de bœuf doit bouillir d'abord un quart d'heure. Servez avec du citron.

32. — CERVELLE PARISIENNE.

Lavez et pelez vos cervelles avec soin. Faites-les bouillir, avec sel et un jus de citron, environ 20 minutes. Retirez-les et laissez refroidir. Coupez-les en grosses tranches et étalez sur un plat. Préparez une salade composée comme suit : cœurs de laitue, concombre coupé en rondelles, radis émincés. Assaisonnez le tout d'huile, vinaigre et moutarde; disposez sur la salade des quartiers d'œufs durs et sur le plat de cervelles, une bonne mayonnaise bien relevée et épaisse.

~~~~~  
NOUS VOUS RECOMMANDONS LA

**CHARCUTERIE**  
**du MARCHE (SAINTE - CATHERINE)**  
(juste derrière le coin)

—○—  
Ses plus fines spécialités

—○—  
Sa meilleure viande de Porc fraîche

—○—  
Téléphone : 11.44.69

**33. — CŒUR DE VEAU GANTOISE.**

Achetez un beau cœur de veau ou trois petits; assaisonnez et laissez colorer au beurre dans une casserole couverte pendant trois-quarts d'heure environ, au four, en ayant soin d'arroser de temps en temps. Entretenez, beurrez une terrine. Dans un saladier, mettez cinq à six pommes de terre cuites à l'eau, deux cuillerées à soupe de lait, un œuf battu; assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade; mélangez et versez dans la terrine, saupoudrez de 50 grammes de fromage râpé, déposez par-dessus quelques parcelles de beurre et laissez gratiner au four. Pour servir, mettez les cœurs sur un plat, allongez la sauce des cœurs d'un peu de bouillon, versez dans le plat. Servez les pommes de terre en même temps dans la terrine.

**34. — CŒUR DE VEAU CASSEROLE.**

Dégarnissez le cœur. Faites fondre à la casserole une cuillerée de beurre. Celui-ci bruni, déposez-y le cœur, salé et poivré à l'intérieur et à l'extérieur, 45 minutes au feu en arrosant de jus; servir avec petits pois ou compote.

**35. — CŒUR FARCI.**

Hachez oignon et persil, mélangez avec mie de pain, haché de porc, beurre, poivre et sel. Remplissez de cette pâte chaque cœur légèrement dégraissé. Mettez-les dans une casserole beurrée, avec quelques carrés de lard, et laissez cuire 45 minutes.

**36. — CŒUR DE VEAU BONNE MERE.**

Achetez deux gros ou cinq petits cœurs de veau, 150 grammes de lard maigre, 200 grammes de petits oignons, 1 kilo de petites pommes de terre et 100 grammes de saindoux. Mettez à chauffer du saindoux dans une casserole de préférence en terre. Ajoutez les cœurs dégarnis, assaisonnez-les bien

et faites cuire jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Faites cuire séparément les pommes de terre, le lard et les oignons, rissolez les pommes de terre dans la poêle à la graisse, ajoutez les oignons et en dernier lieu le lard coupé en petits lardons. Quand les pommes de terre et les oignons sont suffisamment cuits, versez-les sur les cœurs et servez chaud.

### 37. — BIFTECK DE CŒUR.

A cuire au feu vif. Mettez dans la poêle un peu de beurre ou de notre graisse de bœuf et veau, laissez brunir. Déposez dans la poêle les biftecks de cœur et sautez vivement quelques minutes, tout en assaisonnant bien (poivre et sel). Servez avec pommes frites.

~~~~~  
Vous ne réussirez...

les recettes « exquis »

contenues dans ce livre

qu'en achetant à la

GRANDE TRIPERIE CENTRALE

46 - 48, rue Sainte-Catherine, 46 - 48

(Place Sainte-Catherine)

~~~~~



# PAS DE BON POTAGE SANS UN BON PIED DE VEAU

## 38. — TETE DE VEAU TORTUE.

Achetez la tête de veau cuite. Si vous l'achetez crue, faites-la bouillir au préalable. Laissez fondre un morceau de beurre dans une casserole, mettez-y la tête de veau désossée et coupée en morceaux. Ajoutez un peu de bouillon ou d'eau chaude dans laquelle vous aurez délayé une boîte de tomates. Laissez mijoter une vingtaine de minutes. Mettez quelques boulettes de haché de porc et quelques champignons préalablement pochés. Encore dix minutes de cuisson. Un peu de fécule et de madère pour lier la sauce. Assaisonnez bien et servez chaud.

## 39. — TETE DE VEAU VINAIGRETTE.

La tête étant cuite, désossez-la et découpez-la en carrés, délayez la cervelle dans un plat en tournant, versez de l'huile, du vinaigre, moutarde, poivre et sel. Hachez fin persil et petits oignons que vous ajoutez à votre sauce; versez le tout sur les morceaux de tête de veau et servez bien froid.

## 40. — TETE DE VEAU FRANÇAISE.

Voici une façon de servir ce plat : achetez la tête de veau de préférence crue. Si vous la prenez entière, faites-la couper en deux. Enlevez 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 grandeur, avec oignon, carotte, thym, laurier et persil en bouquet, poivre et sel, noix de muscade. Cuite, enlevez la langue et mettez-la, chaude, par moitié sur un plat, le côté œil vers le haut. Coupez langue et cervelle en fines tranches et entourez-en la tête, garnissez avec les branches de persil.

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

Faites une mayonnaise très ferme que vous aurez mise à rafraîchir, mélangez-y ce qui suit : finement hachés : deux beaux cornichons, quelques câpres, une échalote, un peu de persil, une cuillerée de moutarde. Le hachis ne peut être ajouté qu'au moment de servir.

#### 41. — TETE DE VEAU EN FRITURE.

Pour ce procédé, l'on emploie la joue de la tête de veau, que l'on achète cuite et désossée. Découpez en carrés de 2 ½ cm. de côté. Mettez ces morceaux sur un plat. Assaisonnez de poivre et de sel, ajoutez le jus d'un citron, un filet d'huile, et saupoudrez de persil haché. Laissez tremper trois-quarts d'heure en retournant de temps à autre les morceaux. Dix minutes avant de servir, enlevez les morceaux et trempez-les dans la chapelure. Jetez dans la graisse à friture bien chaude. Quand les morceaux y viennent bien dorés, retirez-les, égouttez-les sur un linge, et salez légèrement. Dressez et entourez de persil frais. Comme sauce, servez une sauce tomate ou une sauce tartare.

#### 42. — TETE DE VEAU OU DE PORC GALANTINE.

Pour cette préparation, il est préférable d'acheter de la tête de veau crue, et ajoutez un pied de veau ou de porc. 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.

#### 43. — TETE PRESSEE DE CAMPAGNE.

Achetez une demi-tête de veau crue ou de porc, suivant les goûts, un gros cœur de veau, deux pieds de veau. Lavez bien le tout à l'eau froide salée. Mettez au feu, à l'eau froide, la tête et les pieds, avec deux oignons, deux carottes, un poireau, un céleri, poivre, sel, noix de muscade et bouquet garni, environ deux heures. A ce moment, ajoutez le cœur de veau et laissez cuire encore une heure. Retirez alors la viande et coupez-la en gros dés, désossez les pieds. Disposez dans une terrine les pieds désossés et les dés de viande. Laissez cuire encore le jus un quart d'heure, puis versez sur la terrine pour couvrir, en mélangeant de cornichons. Laissez refroidir 24 heures.

On peut éventuellement mélanger la tête de veau et la tête de porc.

#### 44. — CHOESELS AU MADERE (Préparation complète).

Proportions pour trois personnes : 600 grammes choesels; 250 grammes rognons; 250 grammes queue; trois pieds de mouton; un ris bœuf; 250 grammes blanquette; une boîte quenelles; une boîte champignons. Faites cuire la queue avec un oignon haché dans un peu de bouillon ou d'eau. Au bout de trois quarts d'heure, ajoutez un peu de poitrine de veau coupée en carrés, des pieds de mouton, thym, laurier, girofles et boules de poivre. Après vingt-minutes de cuisson, mettez-y les choesels, du rognon et un ris de bœuf, coupé en tranches. Encore trente minutes de cuisson. Enfin, les quenelles en liant votre sauce au madère. Servez ce plat avec des pommes de terre cuites à l'eau.

#### 45. — CHOESELS AU MADERE (Préparation rapide).

On peut également, en n'employant rien que les choesels, préparer ceux-ci comme ci-dessus et ajouter au courant de la cuisson un verre de madère et un peu de purée de tomates. Ce dernier condiment est facultatif; on peut le supprimer éventuellement.



#### 46. — ROGNONS SAUCE ROBERT.

Dégraissez le rognon, assaisonnez-le et mettez-le dans une casserole ou cocotte, dans laquelle vous aurez fait fondre un gros morceau de beurre. Faites colorer de tous côtés, et couvrez la casserole pendant un quart d'heure environ. Le rognon étant cuit, retirez-le et gardez au chaud. Versez dans la casserole un petit verre de vin blanc et deux verres de fine champagne; faites évaporer, retirez la casserole du feu et incorporez au fond réduit une cuillère à café de moutarde blanche, 50 grammes de beurre par petits morceaux, le jus d'un quart de citron et un peu de persil haché. Mélangez bien le tout, découpez le rognon, ajoutez à la sauce le jus qui en découle, remettez le rognon dans la casserole contenant la sauce bien chaude. Servez sur des assiettes bien chauffées.

#### 47. — ROGNON LIEGEOISE.

Faites bouillir six pommes de terre d'égale grandeur et, étant cuites, laissez-les bien sécher. 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.

#### 48. — ROGNONS SAUTES.

Coupez les rognons en tranches. Enlevez soigneusement toute la graisse. Lavez à l'eau vinaigrée et salée. Essuyez. Roulez dans la fécule ou la farine. Dans la poêle à frire, faites blondir un peu de beurre ou de graisse, veau et bœuf; jetez-y les tranches de rognons et laissez sauter vivement environ sept à dix minutes. Servez bien chaud avec du citron, une sauce anglaise ou aux tomates.

#### 49. — ROGNONS SAUCE TOMATE

Faites sauter les rognons coupés en tranches dans du beurre. Préparez ensuite une sauce faite de

beurre, purée de tomates, féculé, et si possible de madère ou de bouillon. Mettez-y les rognons et laissez cuire le tout encore quelques instants.

#### 50. — ROGNONS GRAND'MERE.

Faire bouillir six pommes de terre d'égale grandeur. Quand elles sont cuites, faites-les bien sécher. Dégraissez le rognon et coupez-le en grosses tranches. Faites blondir une noix de beurre dans une terrine, poivrez, salez, déposez-y les rognons et laissez sauter vivement quinze minutes. Ajoutez à ce moment les pommes de terre, des tranches de champignons, des dés de lard et un petit oignon. Laissez encore cuire quinze minutes pour les rognons de veau et trente minutes pour les rognons de bœuf.

A LA

### CHARCUTERIE

du **MARCHE (SAINTE - CATHERINE)**

---

(juste derrière le coin)

NOUS VOUS RECOMMANDONS :

Ses délicieux Pâtés de Foie



Ses Galantines : Veau ou Porc



Ses Saucisses de Campagne



Téléphone : 11.44.69

**51. — FOIE A LA SICILIENNE.**

Achetez votre foie coupé en tranches, faites-le revenir à la poêle avec un bon morceau de beurre et un oignon haché. Quand il n'est plus saignant, salez et saupoudrez d'une poignée de farine et tournez rapidement la sauce. Ajoutez un petit verre de vin blanc et un verre de bouillon. Laissez cuire quelques instants en remuant bien, ajoutez une cuillerée de tomates en purée, des champignons hachés et revenus au beurre. Servez avec pommes frites de préférence.

**52. — FOIE AUX PRUNEAUX.**

Achetez votre foie en un morceau, piquez-le de lardons. Faites alors brunir quelque peu à la casserole, avec une demi-cuillerée de farine et un beau morceau de beurre. Retournez le foie trois à quatre fois. Mouillez avec un verre de vin rouge, salez, poivrez bien. Ajoutez quelques épices et 250 grammes de pruneaux préalablement mis à ramollir dans un peu d'eau tiède. Laissez cuire à feu doux environ une bonne demi-heure. Vous pouvez servir entouré de petits croûtons de pain frits au beurre.

**53. — TOASTS AU FOIE DE VEAU GRAS.**

Un morceau de foie de 500 grammes cuit à l'eau. Hachez avec trois tranches de gras de lard et une de pain dont vous avez enlevé la croûte. Faites un bon mélange avec deux jaunes d'œufs. A cuire au four et servir avec des toasts.

**54. — FOIE A LA PARISIENNE.**

Étalez au fond d'un plat des tranches de foie, salez et poivrez. Semez-les de chapelure, un peu de persil haché. Recouvrez le tout de tranches de jambon



(épaisseur une), versez-y un demi-verre d'eau ou de bouillon. Une demi-heure au four en fait la cuisson.

#### 55. — PATE DE FOIE.

Achetez du foie et du gras de lard. Trois fois plus de foie que de gras, autant de haché de veau que la moitié du lard. Un jus de citron, un peu de muscade, du thym et du laurier pilé et un jaune d'œuf. Passez au moulin, mettez le tout dans un saladier, travaillez longuement pour avoir un mélange bien égal. Mettez de préférence dans une terrine garnie de bardes de lard. Recouvrez la partie supérieure d'une toilette de porc, glissez au four; une heure et demie à deux heures de cuisson. Le pâté cuit, laissez dans la terrine et coupez ainsi les tranches.

#### 56. — FOIE MEUNIÈRE.

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

#### 57. — FOIE A LA CAMPAGNARDE.

Achetez chez le charcutier du lard pour larder un morceau de foie. Hachez : oignons, carottes, persil, sel, poivre et le restant du lard dont vous avez lardé le foie. Faites cuire trois-quarts d'heure ce mélange avec le foie dans une casserole en couvrant le tout de bouillon ou d'eau où vous avez fait fondre un peu de jus de viande. Le tout réduit, ajoutez de la farine et du beurre à la sauce, le jus d'un citron et mettez au four, 10 minutes environ.

#### 58. — CROQUETTES DE RIS.

Faire cuire les ris à l'eau quinze minutes pour le veau, trente minutes pour la génisse, avec poivre, sel et un bouquet. Liez une sauce avec bouillon, farine et jaune d'œuf. Faites une pâte solide avec la sauce et les ris hachés très fins. Roulez-en de petits pâtés de la grosseur d'un œuf. Roulez ceux-ci dans le blanc d'œuf légèrement battu, puis dans

la chapelure. Faites bouillir la graisse à friture; celle-ci étant en bonne ébullition, déposez-y délicatement les croquettes. Au bout de deux à trois minutes, elles sont à point.

#### 59. — RIS DE VEAU CASSEROLE.

Faites blondir une cuillerée de beurre dans une casserole, mettez-y les ris bien essuyés roulés dans la farine. Assaisonnez de poivre et sel. Couvrez et laissez cuire vingt à trente minutes, en ayant soin d'arroser de jus au cours de la cuisson. Servez avec compote de pommes, ou petits pois à la française.

#### 60. — RIS DE VEAU EN COTELETTES.

Faites bouillir vos ris de veau vivement quinze minutes. Coupez-les en tranches d'environ 1 ½ cm. d'épaisseur. Trempez dans le blanc d'œuf et roulez dans la chapelure. Faites sauter au beurre environ cinq à six minutes. Pour imiter la côte, enfoncez dans chaque morceau une petite broche de bois garnie d'une papillote. Ajoutez un bon morceau de beurre frais.

#### 61. — RIS DE VEAU SAUTES.

Préparation très rapide. Dégorgez et passez environ 15 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.

#### 62. — PIEDS DE MOUTON OU DE VEAU POULETTE.

Si vous achetez des pieds de mouton crus, il convient de les cuire d'abord à l'eau comme pour la tête de veau. Achetez-les cuits, vous y gagnerez du temps. Coupez-les donc en deux en longueur par le milieu, enlevez la petite touffe de poils qui s'y trouve. Faites fondre une cuillerée de beurre, mettez-y deux cuillerées à soupe de farine, mélangez

bien, versez-y un peu de bouillon ou d'eau chaude et fouettez bien pour empêcher qu'il y ait des grumeaux. Vous aurez préparé 100 grammes de champignons frais, cuits au beurre, ou une petite boîte de conservés. Coupez-les en lames fines, jetez-les dans la sauce ainsi que les pieds. Faites mijoter une heure environ au coin du feu. Pressez-y un citron et, au moment de servir, ajoutez un jaune d'œuf en mélangeant pendant deux minutes et au feu.

### 63. — LE KIP-KAP.

Achetez dans la proportion suivante : 1 kilo de gras-double, un beau mou de veau, un beau cœur de veau, 1 kilo de joue de bœuf, trois pieds de veau. Mettez à cuire à hauteur d'eau, avec un demi-kilo d'oignons hachés (ceci peut être changé, plus ou moins selon les goûts), thym, laurier, noix de muscade, poivre et sel. Après une heure et demie de cuisson, égouttez dans une passette et filtrez le jus à travers un drap fin. La viande égouttée, les pieds de veau désossés, passez à travers le moulin ou coupez en carrés d'un pouce. Remettez le tout dans le jus avec deux cuillerées à soupe de vinaigre et quelques cornichons. Réchauffez à feu doux, mélangez bien sans ébullition, versez dans une forme quelconque et laissez refroidir vingt-quatre heures.

### 64. — CARBONNADES FLAMANDES.

Achetez 1 kilo de nos carbonnades sans os. Faites roussir trois oignons émincés. Prenez une casserole et sautez légèrement la viande à la graisse, retirez la viande, mettez dans la casserole deux cuillères de farine, laissez cuire doucement cinq minutes, ajoutez deux verres d'eau. Ajoutez les oignons blonds et la viande. Versez sur le tout un filet de vinaigre de vin de préférence et un bouquet garni. Laissez cuire une demi-heure au feu assez vif. Retirez le bouquet. Ajoutez un petit verre de vin rouge ou de lambic. Laissez encore cuire dix minutes. Servez avec des pommes de terre cuites à l'eau.



### 65. — BŒUF A LA MODE (Pour la joue de bœuf).

Achetez une joue d'un kilo, mettez le morceau dans une terrine, assaisonnez de sel, poivre et versez dessus un verre de vin blanc ou rouge. Ajoutez thym et laurier, laissez mariner toute la nuit; le lendemain, séchez votre morceau et laissez colorer à la graisse, dans une casserole. Versez la graisse, puis ajoutez à la casserole le vin de la marinade et un peu d'eau chaude, de façon à ce que le morceau soit couvert aux trois quarts. Mettez alors deux grosses carottes coupées en morceaux, deux oignons, un bouquet garni, 50 grammes de couenne de porc, une branche de céleri et quatre grosses pommes de terre coupées en quatre. Couvrez et faites bouillir deux heures sans arrêt. Servez dans un plat profond et très chaud. C'est le meilleur bœuf à la mode.

### 66. — PIEDS DE MOUTON PANES.

Achetez les pieds de mouton cuits. Mettez-les rafraîchir, essuyez-les avec soin, coupez en deux et enlevez la petite touffe de poils qui se trouve au milieu. Passez-les à l'œuf battu et à la chapelure. Jetez alors dans la friture bien chaude. Laissez jusqu'à ce que la croûte devienne bien dorée. Egouttez et dressez sur serviette. Entourez de persil et de citron coupé en rondelles.

### 67. — PIEDS DE VEAU OU DE PORC PANES.

Préparation comme pour les pieds de mouton panés; mais achetez les pieds de veau crus et faites d'abord bouillir une heure avec sel, oignons, carottes, ou au potage.

### 68. — SAUCE MAYONNAISE.

Mettez dans un plat un jaune d'œuf, tournez quelques instants avec une cuillère de bois, versez tour à tour en tournant l'huile, puis le sel, avec quelques gouttes de vinaigre, continuez à verser l'huile, tourner toujours, ajoutez la moutarde et encore un peu de vinaigre. Tournez encore quelques minutes, toujours dans le même sens.

**69. — SAUCE VINAIGRETTE.**

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

**70. — 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.

**71. — 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.

**72. — SAUCE REMOULADE.**

Hachez des échalotes ou de l'oignon, du persil et de la ciboulette, une grosse cuillerée à soupe de moutarde. Mélangez bien et ajoutez à la sauce mayonnaise.

**73. — SAUCE TANGO.**

Mélangez bien une grosse cuillère 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 servez frais.

V. : veau. — B. : bœuf. — P. : porc. — M. : Mouton.

**74. — MANIÈRE DE CONSERVER NOS ARTICLES.**

**Dispositifs à prendre avant l'emploi.**

A. : agneau.

**Dans l'eau fraîche salée :** Tête cuite ou crue V.; Langue V. B. M. P.; Pied V. B. M. P.; Tripes V. B. M.; Museau B.; Oreille P.; Poumon cuit B. V. M.

**Sur un plat dans un endroit frais, saupoudrer de sel ou sinon légèrement sauter au beurre :** Rognons B. M. P.; Foie B. V. M. P.; Cœur B. V. M. P. A.; Bouilli B.; Carbonnades B.; Rosbif B.; Bifteck B.; Choésels V. B.; Queue B.  
Os : déposer sur un plat et recouvrir d'un papier. —

**Rognons V.** : se conservent facilement sur un plat. — **Ris de veau et de génisse** : rouler dans un linge que vous mouillez à l'eau salée.

**Petite viande. Poumon. Tête de mouton** : faire bouillir puis mettre à l'eau fraîche.

**CERVELLES** : plonger quelques minutes à l'eau salée et sécher avant l'emploi.

**FOIE EN TRANCHES** : rouler dans la fécule.

**LANGUES** : bien laver à l'eau salée.

**ROGNONS DE BŒUF ET PORC** : couper toute graisse, laver, à l'eau vinaigrée, puis bien sécher.

**TETE DE VEAU CUITE OU CRUE** : bien laver à l'eau fraîche.

**TRIPES** : laver à l'eau salée froide.

---

**Tous droits de reproduction ou de traduction  
même partielle réservés conformément à la loi**

---

**Etablissements VANDERSTAPPEN, S.A.**

R. C. Br. : 14995

---

NOUVELLE EDITION

135.000<sup>e</sup> exemplaire

---



# TABLE DES MATIERES

| Nos | (Suite)                                                                | Pages |
|-----|------------------------------------------------------------------------|-------|
| 38. | Tête de veau tortue ... ..                                             | 13    |
| 39. | Tête de veau vinaigrette... ..                                         | 13    |
| 40. | Tête de veau Française ... ..                                          | 13    |
| 41. | Tête de veau friture ... ..                                            | 14    |
| 42. | Tête de veau en galantine ... ..                                       | 14    |
| 43. | Tête pressée de campagne ... ..                                        | 15    |
| 44. | Choesels au madère, préparation complète ... ..                        | 15    |
| 45. | Choesels au madère, préparation rapide... ..                           | 15    |
| 46. | Rognons de veau sauce Robert ... ..                                    | 16    |
| 47. | Rognons Liégeoise ... ..                                               | 16    |
| 48. | Rognons sautés ... ..                                                  | 16    |
| 49. | Rognons de bœuf sauce tomates ... ..                                   | 16    |
| 50. | Rognons Grand'Mère ... ..                                              | 17    |
| 51. | Foie de veau Sicilienne ... ..                                         | 18    |
| 52. | Foie de veau aux pruneaux ... ..                                       | 18    |
| 53. | Toasts au foie de veau gras ... ..                                     | 18    |
| 54. | Foie à la Parisienne ... ..                                            | 18    |
| 55. | Pâté de foie ... ..                                                    | 19    |
| 56. | Foie Meunière ... ..                                                   | 19    |
| 57. | Foie à la Campagnarde... ..                                            | 19    |
| 58. | Croquettes de ris ... ..                                               | 19    |
| 59. | Ris de veau à la casserole ... ..                                      | 20    |
| 60. | Ris de veau en côtelettes.. ... ..                                     | 20    |
| 61. | Ris de veau sautés... ..                                               | 20    |
| 62. | Pieds de mouton poulette ... ..                                        | 20    |
| 63. | Le Kip-Kap ... ..                                                      | 21    |
| 64. | Les carbonnades flamandes ... ..                                       | 21    |
| 65. | Le bœuf à la mode ... ..                                               | 22    |
| 66. | Les pieds de mouton panés ... ..                                       | 22    |
| 67. | Pieds de veau panés ... ..                                             | 22    |
| 68. | Sauce mayonnaise... ..                                                 | 22    |
| 69. | Sauce vinaigrette ... ..                                               | 23    |
| 70. | Sauce persillade ... ..                                                | 23    |
| 71. | Sauce tartare... ..                                                    | 23    |
| 72. | Sauce remoulade ... ..                                                 | 23    |
| 73. | Sauce Tango ... ..                                                     | 23    |
| 74. | Manière de conserver nos articles ... ..                               | 23    |
|     | Dispositions à prendre avant l'emploi de cer-<br>tains articles ... .. | 24    |

**ESSAYEZ LES PREPARATIONS**

**DE LA**

**CHARCUTERIE**

**du MARCHE (SAINTE - CATHERINE)**

(juste derrière le coin)