

peu de bouillon (*Voy.* n<sup>o</sup> 1), et du jus de citron; couvrez-les d'une barde de lard; un moment avant leur entière cuisson, joignez-y les rognons que vous aurez aussi fait dégorger dans l'eau fraîche, et, lorsque le tout sera au point, versez dans un plat profond.

---

## CHAPITRE VII.

---

### MARINADES ET PATES A FRIRE.

---

#### N<sup>o</sup> 187. **Marinade pour les Côtelettes.**

Assaisonnez les côtelettes avec du sel et du poivre, et arrosez-les avec de la bonne huile, ou bien avec une once de beurre clarifié.

#### N<sup>o</sup> 188. **Marinade au vinaigre.**

Répandez sur les objets que vous voulez mariner, du poivre et du sel; posez par dessus des tranches d'ognon, deux carottes, une demi-feuille de laurier, du persil en branche, et versez sur le tout un demi-verre de bon vinaigre.

#### N<sup>o</sup> 189. **Marinade à l'huile.**

Assaisonnez votre viande avec du sel et du poivre; étalez-la dans un plat, et posez par dessus des tranches de citron, d'ognon, de carotte, une demi-feuille de laurier, un ail, quelques feuilles de persil en branche, et vous arroserez le tout avec de la bonne huile.