

seur; battez ces tranches avec un battoir, et marinez-les (*Voy.* n^o 187); mettez-les ensuite sur le gril, à un feu bien ardent, et quand elles seront roidies d'un côté, vous les tournerez de l'autre; mettez de la sauce à la maître-d'hôtel (*Voy.* n^o 122) dans un plat, et rangez vos biftecks par dessus.

N^o 203. Biftecks aux Pommes de terre.

Préparez-les absolument comme dans l'article qui précède, et servez-les avec un cordon de pommes de terre que vous avez d'abord fait cuire et ensuite roussir dans du beurre.

N^o 204. Biftecks au beurre d'Anchois.

Hachez un anchois et du beurre, que vous mêlerez avec de la maître-d'hôtel (*Voy.* n^o 122), et servez vos biftecks par dessus.

N^o 205. Sous-filet de Bœuf sauté.

Coupez-le et marinez-le comme pour le bifteck; placez-le dans un sautoir avec du beurre, et faites-le roidir des deux côtés; lorsque vos tranches sont cuites, retirez-les sur un plat; ôtez le beurre du sautoir, et mettez-y quelques tranches de truffes, un demi-verre de vin blanc et de fines herbes; laissez réduire à demi, après quoi vous verserez dans votre sauce un peu de coulis (*Voy.* n^o 78); vous la dégraisseriez quelques minutes après, et la répandez sur votre bœuf.

N^o 206. Bœuf à la Mode.

Servez-vous de préférence de la culotte; coupez-la en morceaux carrés; employez pour chaque livre un gros et