

gelée obtenue ; vous pourrez aussi la décorer et l'entourer même de croûtons de gelée.

**N° 218. Noix de Bœuf en surprise.**

Préparez-la comme ci-dessus ; au moment de servir, évidez le milieu en lui donnant une forme ronde, et mettez, à la place de la viande que vous enlevez, un macaroni (*Voy.* n° 885) fait avec le jus de bœuf ; recouvrez le trou avec le dessus de la viande que vous avez coupée en rond bien mince, et saucez avec une espagnole (*Voy.* n° 79).

**N° 219. Langue de Bœuf en sauce piquante.**

Enlevez les bavures de la langue, en la ratissant avec un couteau, sans cependant en endommager la peau ; coupez-la ras du gosier, et laissez-la dégorger dans l'eau fraîche pendant quelques heures, lavez-la ensuite à plusieurs eaux ; faites-la blanchir et remettez-la dans de l'eau fraîche ; après cela vous la larderez à gros lardons, vous l'assaisonneriez avec du sel-épice, et la mettez à cuire dans une braise (*Voy.* n° 174) ; lorsqu'elle sera cuite, vous la retirerez, l'égoutterez, la dépouillerez de sa peau, la fendrez d'un bout à l'autre, sans néanmoins séparer les deux morceaux, et la servirez avec une sauce piquante (*Voy.* n° 118).

**N° 220. Langue de Bœuf à l'écarlate.**

Lavez la langue et laissez-la tremper pendant deux jours, après quoi vous la froterez avec du salpêtre et un peu de cassonnade rousse ; vous l'assaisonneriez avec du gros poivre et de l'eau-sel bien refroidie ; laissez-la tremper ainsi quatre jours, en la retournant chaque jour afin qu'elle soit pénétrée de tous côtés ; au bout de ce temps mettez-la à cuire dans de l'eau et un peu de sa saumure ;