

sans en détacher le filet mignon; et avec la pointe du couteau vous ôterez une peau dure qui se trouve le long de la surface du filet mignon; recouvrez ce dernier de sa graisse; roulez votre pièce d'loyau dans sa longueur, de manière que le filet mignon se trouve en dedans, lequel vous aurez saupoudré de sel, de poivre et de quatre-épices, si vous voulez; ficelez votre pièce, tâchez qu'elle ait une belle forme plutôt longue que carrée; vous la placerez dans une braisière avec deux oignons, quatre carottes, deux feuilles de laurier, du thym, une gousse d'ail, et quatre clous de girofle; ajoutez-y les parures de votre viande et un jarret de veau; mouillez le tout avec quatre cuillerées à pot de bon consommé et une bouteille de vin blanc; ne salez pas trop, couvrez la pièce d'loyau de bardes de bonne graisse de bœuf, à défaut d'un fort papier beurré, et faites partir votre braise sur un grand feu; ensuite couvrez la braisière de son couvercle; mettez beaucoup de feu dessus, peu par-dessous, et faites cuire ainsi pendant cinq heures. Au bout de ce temps, vous ferez un roux blond; mouillez-le avec le fond de votre graisse, que vous aurez préalablement bien dégraissée et passée à travers une étamine; faites réduire cette sauce à consistance, en ayant soin de bien la dégraisser. Au moment de servir, vous y ajouterez plein deux cuillerées à dégraisser de sauce aux tomates et autant de vin de Madère sec. Ne la faites pas bouillir lorsque ces deux derniers y seront.

Cela fait, vous versez la sauce sur le plat qu'on doit servir. Déficelez la pièce d'loyau, placez-la par-dessus la sauce, garnissez le tour du plat de coquilles ou pèlerines de macaroni à la milanaise ou au gratin (*voyez cet article*), et servez bien chaud, comme relevé du potage. Vous pouvez servir la sauce à part.

PIÈCE D'ALOYAU A L'AMÉRICAINNE.

Prenez un aloyau pesant vingt livres, ou plus si vous voulez, mais coupé bien également partout, c'est-à-dire que le filet mignon ne dépasse pas le faux-filet, qui est à l'extérieur. Ne touchez pas à la chaîne des os, de crainte qu'en cuisant la pièce d'loyau ne perde sa forme; vous parerez le filet mignon, c'est-à-dire qu'avec la pointe du couteau vous ôterez la peau fine qui est à sa surface, sans cependant toucher à la graisse. Ensuite vous aurez du jambon sans être cuit; vous le couperez en gros lardons entrelardés, au nombre de douze à quinze. Assaisonnez-les de quatre-épices, persil et ciboules hachés bien fins; et avec une grosse lardoire, vous larderez le filet mignon et le gros filet extérieur. Il faut larder la viande dans son long, de manière que, quand on la coupe, les lardons se trouvent en travers; vous roulez le flanc de la pièce en dedans, de la même manière qu'elle est représentée sur la planche 3, figure 2, dans l'*Ecuyer tranchant*; vous couvrirez toute la partie maigre de la viande avec des bardes de bonne graisse de bœuf, épaisses de deux travers de doigts. Ficelez votre aloyau et faites-le cuire à la broche ou au four, pendant quatre heures et demie ou cinq heures.