

Quand votre aloyau sera cuit, vous ferez un roux blond; vous le mouillerez avec le jus provenant de la pièce d'aloyau, lequel vous aurez préalablement bien dégraissé et passé à travers une étamine. S'il n'y avait pas assez de jus, vous vous serviriez de consommé. Faites réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse. Dégraissez-la bien, et ajoutez-y deux fois autant de gelée de groseille qu'il y aura de sauce; s'il n'y avait pas assez de sel, vous en mettriez. Faites-lui prendre quelques bouillons; vous y ferez fondre un morceau de beurre bien frais, sans la faire bouillir, et vous verserez cette sauce dans une saucière; vous ôterez la ficelle et les bandes de graisse de la pièce d'aloyau; vous la placerez sur un plat avec un cordon de raiforts râpés et de gingembre confit, et servirez bien chaud, avec la sauce à part, pour relevé de potage.

Il faut que la viande soit mortifiée à point, et cuite un peu verte, c'est-à-dire saignante.

VEAU.

COTELETTES DE VEAU A L'ANGLAISE.

Hachez bien fin une pincée de persil et deux échalottes; mettez-les dans une casserole avec trois onces de beurre frais; posez la casserole sur le feu, et quand les herbes auront frit quelques minutes, versez-les dans une assiette; cassez-y trois œufs frais; mettez-y un peu de sel et de poivre; battez bien le tout ensemble en omelette. Prenez ensuite six côtelettes de veau; parez-les le plus correctement possible; faites fondre du beurre dans un plat à sauter; placez-y vos côtelettes de veau; faites-les sauter sur un feu gaillard pendant quelques minutes. Quand elles seront raidies des deux côtés, vous les retirerez du plat pour les faire refroidir. Vos côtelettes étant froides, vous les trempez une à une dans la susdite omelette, puis dans de la mie de pain. Répétez cette manœuvre une deuxième fois, faites en sorte que vos côtelettes soient bien masquées d'œufs et de mie de pain, vous les placerez sur le gril et les ferez cuire à un feu très-doux.

D'autre part, vous couperez autant de tranches de jambon cru que vous aurez de côtelettes; donnez à chaque tranche de jambon trois lignes d'épaisseur et la grandeur d'une côtelette. Faites sauter le jambon dans la poêle ou dans le plat à sauter. Dressez ensuite vos côtelettes en couronne sur un plat; mettez une tranche de jambon entre chaque côtelette, et vous mettrez au milieu du plat la sauce suivante:

Faites un roux blond; ajoutez-y une cuillerée à café de persil, échalottes et basilic, le tout haché bien fin. Mouillez le roux d'une demi-cuillerée à pot de jus de viande et autant de Madère sec; faites réduire cette sauce: écumez-la; ajoutez-y quelques grains de poivre de Cayenne, très-peu de sel et une demi-cuillerée à dégraisser d'essence d'anchois; passez la sauce à travers une étamine, et au moment de la servir, pressez-y le jus d'un demi-citron. (*Voyez ESSENCE D'ANCHOIS.*)