

GRENADINS DE NOIX DE VEAU.

Ayez une noix de veau; ôtez la peau et la tétine de la manière indiquée à la noix de veau piquée et glacée (*voyez* cet article). Vous la couperez ensuite, dans son épaisseur, par morceaux épais eux-mêmes de quatre lignes, et ayant huit centimètres de long sur cinq de large. Parez chaque morceau en cœur et piquez la surface d'une seconde, c'est-à-dire de deux rangs de lard fin; vous mettrez dans un plat à glacer ou à sauter des parures de lard, un gros oignon, une carotte émincée, et un bouquet garni. Rangez les grenadins par-dessus; mettez des parures de veau alentour, et mouillez le tout d'une cuillerée à pot de consommé; tâchez que le mouillement ne touche pas à la piquerie; mettez un papier beurré par-dessus, et faites partir sur un bon feu; vous couvrirez le plat de son couvercle. Mettez du feu dessus; placez-le sur des cendres chaudes, et au bout de trois quarts d'heure, lorsque les grenadins seront d'une couleur dorée, dressez-les en couronne sur un plat. Passez le fond de leur cuisson à travers un tamis; dégraissez-le et faites-le réduire à demi-glace sur un feu gai; versez-le ensuite sur les grenadins de manière à bien les glacer partout; mettez au milieu du plat, soit une macédoine, une jardinière, ou une nivernaise, ou bien des pointes d'asperges en petits pois, et servez-les bien chauds. (*Voyez* ces ragoûts, article PETITES SAUCES.)

NOISETTES DE VEAU GLACÉES.

Ces noisettes se trouvent dans l'épaule de veau, près de l'omoplate. Procurez-vous-en une douzaine et demie; faites-les dégorger dans de l'eau tiède presque froide pendant deux heures; faites-les blanchir; retirez-les à l'eau fraîche; parez-les; retirez toutes les peaux; mettez-les sur un linge; épongez-en bien l'eau; beurrez le fond d'un plat à sauter; placez-y vos noisettes, mouillez-les d'une cuillerée à pot de bon consommé, d'un petit verre de Madère sec; ajoutez-y une carotte et un oignon coupés par tranches, et un bouquet garni; n'y mettez point de sel, à cause du consommé qui est assaisonné; couvrez le tout d'un papier beurré, et faites partir sur un feu gai. Couvrez le plat de son couvercle; mettez du feu dessus; placez le plat sur des cendres chaudes, et au bout de trois quarts d'heure environ, lorsque la surface de vos noisettes sera d'une couleur dorée, dressez-les en couronne sur un plat. Passez le fond de la cuisson à travers un tamis ou une serviette; dégraissez-le et faites-le réduire à demi-glace sur un grand feu. Ajoutez-y gros comme une noix de glace de volaille, et versez sur vos noisettes, de manière à bien les envelopper de cette glace. Vous pouvez mettre au milieu du plat une garniture quelconque; cela est à votre goût.

NOISETTES DE VEAU A LA FLORENTINE.

Après avoir fait dégorger, blanchir et avoir paré une douzaine et demie de noisettes de veau, de la manière indiquée ci-dessus,