

vous beurrez le fond d'une casserole. Rangez-y vos noisettes; couvrez-les de bardes de lard; mouillez le tout d'une cuillerée à pot de consommé, d'autant de vin blanc. Ajoutez-y un bouquet garni, quelques carottes et oignons émincés, mais peu de sel et de poivre. Faites partir. Couvrez la casserole de son couvercle, et faites cuire pendant trois quarts d'heure sur un feu modéré. Vos noisettes étant cuites, passez le fond de leur cuisson à travers un tamis ou une serviette; dégraissez-le; mettez-le dans une casserole avec cinq cuillerées à dégraisser de sauce aux tomates et trois de velouté; faites réduire cette sauce à consistance de bouillie un peu épaisse sur un feu ardent; ensuite dressez vos noisettes en couronne sur un plat, versez la sauce au milieu, et servez bien chaud.

#### FILETS DE VEAU EN OLIVES.

Ayez une noix de veau; après l'avoir parée de la manière enseignée à la noix de veau piquée glacée (*voyez* cet article), vous la couperez dans son épaisseur par filets épais de quatre lignes, et ayant dix centimètres de long sur cinq de large. Aplatissez chaque filet avec la lame du couteau, et coupez les quatre coins de manière que chaque filet cuit ait une forme ovale un peu allongée; étendez tous vos filets sur la table, enduisez leur surface d'œufs battus, coupez autant de bardes minces de lard que vous aurez de filets de veau, en leur donnant la même grandeur et la même forme que ces premiers; mettez une de ces bardes de lard sur chaque filet de veau; enduisez également d'œufs battus la surface du lard; prenez ensuite de la farce à quenelles de volaille (*voyez* cet article); couvrez de cette farce et de trois lignes d'épaisseur la surface des bardes de lard, de sorte que chaque filet de veau soit recouvert de lard et de farce à quenelles; roulez chaque filet de veau de manière que le lard et la farce se trouvent en dedans; trempez-les dans de l'œuf battu et dans de la mie de pain; passez vos filets ainsi roulés dans les brochettes; couchez-les sur la broche et faites-les cuire à un feu clair; ayez soin de les arroser avec du beurre fondu. Vingt-cinq à trente minutes suffisent pour leur cuisson. Débrochez vos olives; dressez-les en couronne ou en buisson sur un plat; mettez au milieu une sauce italienne ou aux tomates, et servez. (*Voyez* l'article des PETITES SAUCES.)

#### JARRETS DE VEAU AU RIZ A L'IRLANDAISE.

Prenez trois jarrets de veau, ou quatre si vous voulez; fendez-les en long, sans séparer les deux moitiés: ficelez chaque jarret comme s'il n'avait pas été fendu; beurrez le fond d'une casserole, mettez vos jarrets et faites-les suer pendant dix à douze minutes. Couvrez-les de bouillon; si vous n'avez pas de bouillon, mettez de l'eau; ajoutez-y deux carottes, deux oignons, un bouquet garni, très-peu de sel. Si vous avez mouillé avec de l'eau, mettez un peu plus de sel. Cinq quarts d'heure avant de servir, vous faites partir les jarrets sur un feu gai. Ayez soin de bien écumer, diminuez