

ensuite de la gelée dans le fond de petits moules cannelés ; faites prendre cette gelée en mettant les moules sur la glace ; mettez au milieu des moules des morceaux de ris de veau , de truffes et de langue mêlés ; puis remplissez ces moules avec de la gelée , et faites-les prendre en les entourant de glace à l'extérieur. Lorsque vous voudrez servir , vous tremperez vos moules dans de l'eau modérément chaude ; vous les essuierez et les renverserez sur un plat avec précaution.

**VEAU (Ris de) AU GRATIN.** Vos ris étant coupés et cuits comme il est dit à l'article précédent , vous foncerez un plat à gratin avec un peu de farce à quenelles et le double de sauce à la Durcelle (Voy. SAUCES). Dressez vos ris de veau en couronne sur cette farce en mettant aussi un peu de farce entre chaque morceau de ris ; semez ensuite de la chapelure sur le tout , et l'arrosez avec un peu de vin blanc et du beurre fondu. Après avoir fait bouillir cette préparation sur un feu modéré pendant trois ou quatre minutes seulement , vous mettrez le plat sur de la cendre chaude et le couvrirez avec un four de campagne pour faire prendre couleur. Au moment de servir , versez un peu de sauce espagnole réduite sur vos ris.

**VEAU (Ris de) EN PAPILOTES.** Vos ris étant cuits comme pour être mis à la gelée (Voir ci-dessus) , vous verserez-dessus une sauce Durcelle (Voy. SAUCE) ; vous les laisserez refroidir et vous mettrez des tranches de jambon cuit , bien minces , par-dessus les fines herbes qui couvriront vos ris ; enveloppez vos ris ainsi préparés dans du papier huilé , et mettez-les sur le gril pour leur faire prendre couleur.

**VEAU (Ris de) EN CRÉPINETTES.** (Voy. au mot CERVELLES l'article Cervelles de veau en crépinettes). Les ris de veau se préparent de la même manière.

**VEAU (Epaule de).** L'épaule de veau se sert ordinairement rôtie , dans son jus ou avec une poivrade liée (Voy. SAUCE POIVRADE).

**VEAU A LA BOURGEOISE (Epaule de).** On met l'épaule de veau dans une terrine avec

un demi-setier d'eau , deux cuillerées de vinaigre , sel , gros poivre , persil , ciboules , deux gousses d'ail , une feuille de laurier , deux ou trois oignons coupés en tranches , deux clous de girofle et un morceau de bon beurre ; on couvre la terrine avec un couvercle , et on bouche les bords avec de la farine délayée avec un peu d'eau ; on la met cuire au four pendant trois heures ; ensuite on dégraisse la sauce pour la passer au tamis , et on la verse sur l'épaule.

**VEAU EN GALANTINE (Epaule de).** Après avoir entièrement désossé une épaule de veau , vous faites une farce avec une partie de la chair en mettant , par livre de chair , une livre de lard que vous hachez ; quand votre farce est bien hachée , vous en étendez l'épaisseur d'un pouce sur l'épaule ; vous couchez des lardons et des morceaux de langue à l'écarlate , des truffes. Mettez , si vous voulez , des carottes aussi coupées en lardons. Pour marbrer votre galantine , vous recouvrez tous vos ingrédients de farce , et vous mettez encore des lardons , des truffes , etc. , encore un lit de farce. Quand vous l'avez tout employée , vous roulez votre épaule en long ; vous réunissez bien vos chairs ; vous la ficelez et la couvrez de lard ; vous l'enveloppez bien serrée dans un canevas ou un linge bien blanc ; vous la ficelez encore une fois , afin qu'en cuisant elle conserve une belle forme ; vous la mettez dans une braisière où vous couchez quelques bardes de lard , quelques tranches de veau , deux pieds de veau blanchis , les os de l'épaule , six carottes , huit ou dix oignons , dont un piqué de quatre clous de girofle , quatre feuilles de laurier , un peu de thym , un fort bouquet de persil et ciboule ; vous mouillez avec du bouillon ; si vous n'en avez pas , vous employez de l'eau et du sel , vous faites bouillir votre cuisson pendant trois heures ; vous sondez si votre épaule est cuite ; vous la retirez ; vous en faites bien sortir tout le liquide en la pressant , et vous la laissez refroidir ; vous passez votre gelée à travers une serviette fine , et vous mettez vos œufs entiers dans une casserole ; vous les battez bien ; vous versez dessus votre gelée , en mêlant bien