

les fait cuire dans de la graisse bouillante. Ce plat doit être servi chaud et sans sauce.

### PLAT ÉCONOMIQUE FAIT AVEC DES VIANDES CUITES.

Après avoir taillé les grillades bien minces, on les assaisonne et on les laisse les unes sur les autres quelques instants. Puis on les met dans de la graisse bouillante. On délaie ensuite environ une chopine de farine avec du lait, trois œufs, deux cuillerées de poudre allemande et quelques cuillerées de crème. On fait une pâte plus épaisse que pour des crêpes, ayant soin d'y mettre sel et poivre. On jette une cuillerée de cette pâte sur chaque grillade.

### VIANDES PERDUES.

La viande hachée bien fin, on l'assaisonne à son goût, on peut y joindre des sauces ; mettez ce hachi dans un plat de fer blanc, remplissez de patates écrasées et assaisonnées. Mettez un morceau de beurre pour faire jaunir.