

y sel, poivre, clou, sarriette, persil, oignons. Remplissez le paleron, cousez-le. Faites rôtir de la manière ordinaire.

GRILLADES DE VEAU OU DE MOUTON.

Coupez les tranches minces, battez-les ; trempez-les dans un ou deux œufs battus ; roulez-les dans des crackers pilés et mettez-les dans le beurre bouillant. Laissez bouillir au besoin.

Quant aux grillades de fressures de veau, de mouton ou de cochon, on les fait rôtir avec des grillades de lard, afin de profiter de la graisse de ces dernières, que l'on a soin de faire cuire avant. Quant à celles de cochon, il est bon de les échauder afin qu'elles soient plus tendres.

AUTRE On tranche des grillades de fressures minces, on les fait rôtir dans un peu de beurre, puis on les met dans un plat chaud ; on fait une sauce au beurre pas trop riche ; on jette une cuillerée d'essence de citron sur les grillades.