

## TARTE AU ROGNON DE VEAU.

Prenez un rognon de veau gras, hachez-le bien fin, étant haché vous le mettez dans une assiette creuse ; mettez-y des amandes amères pilées avec muscade, cannelle, écorce de citron râpée, sucre, sel, une mie de pain un dessus de crème et trois œufs ; passez le tout dans une casserole pour le faire blanchir. Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour les gâteaux ; vous pouvez en faire également avec des rognons de mouton.

## DES PATÉS OU TOURTIÈRES.

Il n'y a que ceux au porc frais qui se cuisent avec de la pâte au fond du plat ; dans tous les autres, on ne met généralement qu'une bordure de quatre doigts tout autour du plat ; puis on y place la viande avec partie du jus, jusqu'à la bordure, il faut employer un plat creux, et on suivra du reste les directions ci-dessous.