

Délicieux

Restes de veau ou de
volaille

I Dans un plat à gratin, un peu de béchamel (plutôt épaisse) quelques nouilles au beurre, ou du riz croustillé.

Faire un hâché (au couteau) de la viande. On le mélange avec des champignons grossièrement hâchés et rissolés, de béchamel et de râpé.

Couvrir de béchamel, râpé et chapelure. Mettre à four chaud et passer à la grille du four.

II Lapin du bouillon

Excellent Hâcher la viande au couteau et la mélanger avec une sauce au vin blanc.

Cuire des navets nouveaux les mettre en purée et les mélanger avec de la purée de pommes de terre, Mélanger viande et légumes. Mettre dans un plat à four. Râper du fromage de

gruyère. Couvrir et mettre au four.
Puis parsemer de chapelure et gratiner.

N.B. - on pourrait ajouter des champignons
mossés -