

Envelopper chaque côtelette dans un triangle de crêpine, entre deux couches minces de chair à saucisses très fine, additionnée de truffe hachée. — Arroser de beurre fondu et griller doucement.

— Dresser en turban et servir à part une sauce Périgueux.

Côtelettes d'agneau Cyrano. — Sauter les côtelettes au beurre; les dresser en turban serré, en les alternant de croûtons en coeurs, taillés très minces et frits au beurre clarifié.

Entourer de tout petits fonds d'artichauts garnis en dôme de purée de foie gras additionnée d'un tiers de Sauce Parisienne réduite; compléter par 4 petits détails de truffe levés à la cuiller cannelée et incrustés à moitié dans la purée de chaque fond d'artichaut.

— Servir à part une sauce Châteaubriant.

Côtelettes d'agneau farcies Périgueux. — Faire revenir les côtelettes au beurre, d'un seul côté et les refroidir sous presse. — Les masquer en dôme, du côté revenu, de chair à saucisses fine passée au tamis et fortement additionnée de truffe hachée.

Ranger sur plaque; mettre au four pour le pochage de la farce et le complément de cuisson.

Dresser en turban et verser une sauce Périgueux au milieu.

Côtelettes d'agneau Henriot. — Griller les côtelettes; les mettre à refroidir sous presse; les tremper ensuite dans une sauce à la Villeroy tirée d'un fonds provenant des débris d'agneau.

Paner à l'anglaise et faire colorer au beurre clarifié. Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de mousserons, étuvés avec beurre et jus de citron et liés à la sauce Crème.

Côtelettes d'agneau à l'Italienne. — Paner les côtelettes « à la Milanaise » et les cuire doucement au beurre clarifié.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de petits quartiers d'artichauts traités à l'Italienne.

— Servir à part une sauce à l'Italienne claire.

Côtelettes d'agneau Malmaison. — Paner les côtelettes à l'anglaise; les cuire doucement au beurre; les dresser en turban serré sur un fond en appareil à pomme Duchesse, doré et coloré au four.

Entourer de petites croûtes de tartelettes garnies, les unes de purée de lentilles, les autres de purée de pois frais, en les alternant de toutes petites tomates farcies.

— Servir à part une sauce Demi-glace claire, ou un jus lié.

Côtelettes d'agneau Maréchal. — Paner les côtelettes à l'anglaise; les cuire au beurre clarifié et les dresser en turban avec une large lame de truffe sur chacune. — Disposer au milieu un bouquet de pointes d'asperges liées au beurre.

Côtelettes d'agneau Marie-Louise. — Paner les côtelettes à l'anglaise; les cuire au beurre clarifié et les dresser en turban serré.

Les entourer de tout petits fonds d'artichauts étuvés au beurre, garnis en dôme de purée de champignons serrée, additionnée d'un quart de purée Soubise.

— Servir à part un jus lié.

Côtelettes d'agneau à la Minute. — Tailler les côtelettes très minces; les sauter vivement, en ayant soin de les saisir dans le beurre