

très chaud. — Dresser en turban ; ajouter un filet de jus de citron et une pincée de persil haché dans le beurre de cuisson ; verser sur les côtelettes et servir immédiatement.

Côtelettes d'agneau Mirecourt. — Sauter les côtelettes au beurre, d'un côté seulement ; les éponger ; les masquer, du côté revenu, avec une farce à la crème. Pocher la farce et compléter la cuisson, à couvert.

Dresser en turban ; disposer au milieu une purée d'artichauts à la crème.

— Servir à part un Velouté clair à l'essence de champignons.

Côtelettes d'agneau Morland. — Aplatir légèrement les côtelettes ; les tremper à l'anglaise et les rouler dans de la truffe finement hachée.

Appuyer la truffe avec la lame d'un couteau ; cuire les côtelettes au beurre clarifié et les dresser en turban. Verser une purée de champignons au milieu et les entourer d'un cordon de glace de viande beurrée.

Côtelettes d'agneau à la Navarraise. — Griller les côtelettes d'un côté et les garnir en dôme, du côté grillé, avec un appareil composé dans les proportions suivantes : 150 grammes de jambon maigre ; 150 grammes de champignons cuits, 15 grammes de poivron rouge, hachés, liés avec un décilitre et demi de sauce Béchamel à l'essence de champignons, réduite.

Saupoudrer la surface de l'appareil avec du Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu ; mettre au four pour gratiner légèrement et compléter la cuisson des côtelettes.

Dresser en couronne sur demi-tomates assaisonnées et sautées à l'huile ; entourer d'un cordon de sauce Tomate.

Côtelettes d'agneau Nelson. — Griller les côtelettes d'un côté ; les mettre à refroidir sous presse ; les masquer en dôme, du côté grillé, de farce panade à la crème additionnée d'un quart de purée Soubise, réduite.

Ranger sur plaque ; saupoudrer la farce avec de la mie de pain très fine ; arroser de beurre fondu et passer les côtelettes au four pendant 6 à 7 minutes.

Dresser en turban et entourer d'un cordon de sauce Madère claire.

Côtelettes d'agneau d'Orsay. — Sauter les côtelettes au beurre ; les dresser en turban et disposer au milieu une garniture de : langue écarlate ; champignons cuits ; truffes, détaillés en julienne grosse et courte, liée avec un peu de Velouté réduit additionné d'essence de truffe et de cuisson de champignons.

Formules diverses applicables aux Côtelettes d'agneau de lait.

MINTENON — MILANAISE — EN PAPILLOTE — POMPADOUR — SOUBISE — À LA FONDUE DE TOMATES — VALOIS — VILLEROY.

ÉPAULES D'AGNEAU

Les Épaules d'agneau de pré-salé se traitent comme les épaules de mouton.

Quelle que soit la préparation de celles de l'agneau de lait, elles ne doivent pas être désossées.