

disposé par couches alternées de rondelles d'aubergines frites; couvrir avec le reste des peaux d'aubergines et cuire au bain-marie pendant une heure.

En sortant le moule du bain, laisser reposer pendant quelques minutes pour le tassement de l'intérieur.

Au dernier moment, renverser le Moussaka sur un plat rond et saupoudrer la surface de persil haché.

MUTTON-PIE ET MUTTON-PUDDING

Procéder comme il est indiqué aux formules *Beefsteak-Pie* et *Beefsteak-Pudding*, en remplaçant la viande de bœuf par de la viande de mouton.

NAVARIN

Faire revenir à la graisse clarifiée, et à feu vif, 2 kilos 500 de mouton (poitrine, basses-côtes, collet et épaule) détaillés en morceaux du poids de 90 grammes environ.

Assaisonner de 12 grammes de sel, poivre du moulin et 5 grammes de sucre en poudre. (Ce sucre se dépose lentement au fond de la casserole où il se caramélise; il est ensuite dissous par le mouillement et il donne à la sauce le ton qui lui convient).

Lorsque les morceaux sont bien rissolés, égoutter presque toute la graisse; saupoudrer de 60 grammes de farine; cuire celle-ci pendant quelques minutes et mouiller d'un litre et demi d'eau ou de fonds. Ajouter 4 moyennes tomates fraîches hachées, ou un décilitre et demi de purée; une gousse d'ail écrasée et un fort bouquet garni.

Cuire doucement au four pendant une heure.

Changer alors de casserole les morceaux de mouton et leur ajouter : 20 petits oignons colorés au beurre; 30 pommes de terre tournées de la forme et grosseur des pommes à l'anglaise.

Dégraissier la sauce; la passer sur le tout; couvrir hermétiquement et continuer la cuisson pendant une heure.

Au moment de servir, dégraissier encore et dresser en timbale.

Navarin Printanier. — Procéder comme ci-dessus dans la première partie de l'opération.

Quand les morceaux sont changés de casserole, leur ajouter les légumes nouveaux suivants : 20 petits oignons; 300 grammes de petites carottes tournées; 300 grammes de navets parés, sautés à la poêle et glacés; 500 grammes de petites pommes de terre; un décilitre et demi de petits pois frais et autant de haricots verts frais coupés en losanges.

Passer sur le tout la sauce bien dégraissée; continuer la cuisson au four, à ébullition lente, en arrosant souvent avec la sauce les légumes du dessus.

— Dresser en timbale et servir brûlant.

NOTA. — Les légumes cuisent bien moins vite dans la sauce que quand ils sont traités à l'eau bouillante. Dans le Navarin, leur cuisson se fait d'ailleurs par pénétration progressive de la chaleur, d'où la nécessité de maintenir l'ébullition très douce.