

Gigot d'agneau à la Menthe. — Braiser le gigot selon la méthode ordinaire, en ajoutant un bouquet de menthe dans le fonds de braisage.

Le glacer au dernier moment ; dresser ; servir en même temps le fonds de braisage réduit, additionné de menthe fraîche hachée et blanchie un instant.

Gigot d'agneau sous Croûte. — Faire colorer le gigot au four.

L'entourer ensuite de 500 grammes de chair à saucisses très fine et bien blanche, additionnée d'une truffe moyenne pilée avec 50 grammes de lard gras frais et passée au tamis ; envelopper le tout d'une crêpine ; placer le gigot sur une abaisse de pâte ferme, au saindoux ou à l'eau chaude. Fermer et souder l'abaisse ; poser le gigot sur une plaque ; ménager une ouverture sur l'abaisse pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson ; cuire à four de chaleur moyenne pendant une heure et demie.

En le sortant du four, introduire un décilitre et demi de sauce Périgueux dans l'intérieur et servir tel quel ; la croûte ne se brise que sur la table.

LANGUES ET PIEDS D'AGNEAU

Leur traitement et préparations diverses étant les mêmes que celles du mouton, voir *Langues et Pieds de mouton*.

POITRINE D'AGNEAU

La Poitrine d'agneau s'emploie principalement pour les Épigrammes ; mais on peut lui appliquer aussi les différentes formules décrites à l'article « Poitrine de mouton ».

RIS D'AGNEAU

Les Ris d'agneau constituent, selon les cas, un élément principal de préparation, ou simplement un élément de garniture.

Indépendamment des formules détaillées plus bas, on peut leur appliquer celles dont les noms suivent, qui ont décrites à l'article « Ris de veau ».

Formules diverses applicables aux Ris d'agneau.

ATTEREAUX — BROCHETTES — COQUILLES AU GRATIN — COQUILLES A LA PARISIENNE — CROMESQUIS — CROQUETTES — CROUSTADES, etc.

Pâté chaud de Ris d'agneau à la Chevrière. — Foncer un moule à dôme grassement beurré, ou un moule à Charlotte, à défaut, avec des cordons de pâte à foncer fine, roulés très régulièrement et montés en spirale.

Tapisser le fond et les parois du moule d'une couche de godiveau à la ciboulette ; mettre le moule un instant au four pour solidifier la farce, garnir l'intérieur d'un ragoût de : ris d'agneau braisés et champignons, lié d'une sauce Parisienne serrée. Recouvrir cette garniture d'une couche de godiveau ; fermer le moule avec une abaisse de pâte bien soudée sur