

**Gigot Soubise.** — Parer et braiser le gigot comme il est indiqué à la recette « Gigot braisé ».

Aux-deux tiers de sa cuisson, le changer d'ustensile; l'entourer d'un kilogramme 500 d'oignons émincés, blanchis, à moins qu'ils ne soient de primeur, et de 300 grammes de riz. Passer le fonds de braisage sur le tout et finir de cuire doucement.

Au dernier moment, glacer le gigot et le dresser.

Envoyer à part une purée Soubise obtenue en passant à l'étamine les oignons et le riz, chauffée et légèrement beurrée en dernier lieu.

**NOTA.** — La Soubise d'accompagnement du gigot peut être préparée à part, mais il est infiniment préférable d'en cuire les éléments avec celui-ci, c'est-à-dire dans le fonds de braisage; la préparation y gagne considérablement en saveur.

### GIGOT FROID

Comme toutes les grosses pièces froides de mouton, le gigot se dresse de la façon la plus simple, après avoir été paré et bien lustré à la gelée.

### LANGUES DE MOUTON

Les Langues de mouton constituent parfois une bonne ressource pour apporter dans les menus la variété nécessaire. Leur traitement préalable et leurs préparations étant les mêmes que pour les Langues de veau, nous nous dispenserons de répéter ce qui a été indiqué à ce sujet, et nous renvoyons simplement le lecteur à l'article « Langues de veau ».

### PIEDS DE MOUTON

Les pieds doivent être d'abord désossés, flambés, débarrassés de la partie constituant les sabots et de la touffe de poils qui se trouve entre les orteils.

On les cuit généralement dans un Blanc léger.

**Pieds de mouton en Blanquette.** — Cuire les pieds dans un Blanc; les égoutter et les rassembler dans une sauteuse avec 10 petits oignons cuits au consommé blanc et 25 petits champignons cuits. Lier le tout avec 5 décilitres de sauce Parisienne; laisser mijoter pendant 5 minutes.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

**Fritot de Pieds de mouton.** — Mariner pendant 20 minutes, les pieds légèrement tièdes, avec jus de citron, filet d'huile, persil haché et assaisonnement.

Au moment de servir, les tremper dans la pâte à frire et les traiter à grande friture chaude. Egoutter et dresser sur serviette avec persil frit.

— Servir à part une sauce Tomate.

**Pieds de mouton à la Poulette.** — La préparation « à la Poulette » est la plus usuelle de toutes celles qui concernent les pieds de mouton. — Cuire les pieds dans un Blanc; les égoutter et les ajouter à 4 décilitres de « sauce Poulette » additionnée de champignons.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

**Pieds de mouton à la Rouennaise.** — Blanchir les pieds; les