

submergés; assaisonner de sel et poivre en grains concassé; cuire lentement pendant 1 heure et demie.

Egoutter alors foie et poumons; les passer dans une machine à hacher pas trop fine. A ce hachis, ajouter 200 grammes d'oignon finement haché; 500 grammes de graisse de rognon de bœuf hachée; 250 grammes de *oat-meal* (farine d'avoine); muscade râpée, un jus de citron et quelques cuillerées de la cuisson des abats. — Bien mélanger le tout et mettre cette composition dans le *haggis*, sans trop le remplir afin d'éviter que la poche crève par suite du rétrécissement qui se produit pendant la cuisson.

Par mesure de précaution, on peut l'envelopper dans une serviette.

(Observer que ce mets demande à être très relevé en poivre.)

Mettre ce *farci* dans une casserole avec la cuisson des abats et assez d'eau pour qu'il en soit largement couvert. — Donner 3 heures de cuisson lente.

NOTA. — Lorsque les Ecossais fêtent leur poète Robert Burns, le *Haggis* est servi en grande pompe, porté par un serviteur précédé de « Bay pipes ». Il est d'usage de boire copieusement du Whisky en mangeant le *Haggis*.

AGNEAU DE LAIT

Nous avons dit précédemment que l'agneau employé en cuisine est de deux sortes : l'agneau de pré-salé, et l'agneau de lait.

En même temps que celles du mouton, nous avons donné les formules qui s'appliquent au premier; celles qui suivent sont tout à fait spéciales au second, c'est-à-dire à l'agneau de lait.

BARON, DOUBLE, ET QUARTIER D'AGNEAU

La division des grosses pièces d'agneau de lait est la même que pour le mouton, c'est-à-dire que :

Le *Baron* comprend les deux gigots et la selle;

Le *Double* comprend les deux gigots non séparés;

Le *Quartier* se compose d'un gigot auquel on laisse adhérer la moitié de la selle.

Les grosses pièces d'agneau doivent être poêlées ou rôties. — L'accompagnement qui leur convient le mieux est leur propre fonds, ou un jus lié, corsé et limpide.

Les Relevés d'agneau de lait se garnissent principalement avec des légumes nouveaux ou des primeurs; mais on peut les accompagner cependant des garnitures indiquées pour les Relevés de mouton, en tenant compte de la différence de grosseur entre les pièces.

Garnitures convenant aux grosses pièces d'Agneau de lait.

BOULANGÈRE — BOUQUETIÈRE — BRABANÇONNE — FAVORITE — FRASCATI — A LA GRECQUE — JARDINIÈRE — MONTMORENCY — RENAISSANCE — RICHIELIEU, etc.