

CRÉPINETTES D'AGNEAU A LA LIÉGEOISE

Hacher assez finement 800 grammes de chair maigre d'agneau bien dénervée. Lui ajouter : 300 grammes de mie de pain trempée au lait et bien exprimée; un gros oignon finement haché, passé au beurre et cuit au Consommé; 2 baies de genévrier écrasées et hachées; 10 grammes de sel et une pincée de poivre blanc.

Bien mélanger le tout; diviser en parties du poids de 100 grammes; envelopper chaque partie dans un rectangle de crépine bien souple. Cuire les crépinettes très doucement au beurre clarifié.

Dresser en couronne et arroser avec le beurre de cuisson. — Servir à part une timbale de Purée de pommes de terre.

CURRIE D'AGNEAU

Procéder comme il est indiqué pour le « Currie de mouton », en tenant compte toutefois de la différence qui existe comme tendreté entre la chair du mouton et celle de l'agneau, pour régler le temps de cuisson.

EPIGRAMMES D'AGNEAU

L'Épigramme comporté : une côtelette d'agneau panée à l'anglaise; un morceau de poitrine braisée, désossée, refroidie sous presse, détaillé de la forme de la côtelette, ou en forme de cœur allongé, et pané à l'anglaise également.

Côtelettes et morceaux de poitrine se font griller, ou cuire au beurre clarifié. On les dresse en turban, en les alternant, et la garniture est disposée au milieu, ou servie à part.

Garnitures applicables aux Épigrammes d'agneau.

CHICORÉE — MACÉDOINE — MARÉCHAL — PETITS POIS — POINTES D'ASPERGES — PURÉES DIVERSES — VERT-PRÉ, etc.

PILAW D'AGNEAU

Procéder comme il est indiqué pour cet article aux « Préparations diverses » du Mouton, en tenant compte, pour le temps de cuisson, de la différence dans la qualité des deux viandes.

SAUTÉS D'AGNEAU

Pour tous les genres de « Sautés d'agneau », deux remarques s'imposent :

1° Il est préférable que l'agneau soit littéralement traité comme un poulet sauté; c'est-à-dire que les morceaux soient entièrement cuits au beurre avant d'être saucés, et qu'ils ne bouillent pas dans la sauce.

2° La sauce de ces Sautés doit être très courte. S'ils comportent une garniture de légumes, les éléments de cette garniture doivent être cuits séparément et ajoutés au Sauté seulement dix minutes avant de servir.