

céleris, de haricots blancs, ou de choux-fleurs, ainsi que le reste du fonds, réduit.

Gigot à la Bordelaise. — Retirer l'os principal en le désarticulant de l'os de jarret sans ouvrir le gigot.

Piquer le gigot dans le sens du fil de la viande, avec de gros lardons de jambon; remplir le vide de farce à Fricadelles de veau très grasse.

Recoudre la pièce; la faire colorer au four dans une braisière étroite pouvant la contenir juste; mouiller à hauteur avec de bon fonds et cuire à raison de 40 à 45 minutes à la livre.

Aux deux tiers de la cuisson, ajouter : 750 grammes de lard de poitrine fortement blanchi; un kilogramme de carottes et 500 grammes de navets coupés en quartiers; 2 gousses d'ail et un bouquet garni.

Dresser le gigot; l'entourer avec les quartiers de carottes et navets; border ceux-ci avec le lard détaillé en rectangles.

— Servir à part une sauce Tomate additionnée d'une partie de la cuisson du gigot, passée et réduite.

Gigot à la Boulangère. — Retirer l'os du quasi; raccourcir le manche ou, ce qui vaut mieux, désosser le gigot; assaisonner l'intérieur et ficeler la pièce.

Le cuire au four, aux deux tiers; puis l'entourer d'une garniture d'oignons émincés, sautés au beurre, et de pommes de terre en quartiers, ou émincées, dont la quantité est proportionnée à l'importance de la pièce.

Compléter comme il est indiqué pour « l'Epaule à la Boulangère ».

Gigot Bonne-femme. — Procéder comme il est indiqué pour « l'Epaule à la Bonne-femme », en tenant compte de la différence de grosseur pour le temps de cuisson et pour les proportions de la garniture.

Gigot à la Bretonne. — Rôtir le gigot.

— Servir à part : 1^o son jus, tenu un peu gras; 2^o une timbale de flageolets à la bretonne, ou une purée de haricots à la bretonne.

Gigot Mariné en Chevreuil. — Retirer l'os du quasi; enlever entièrement l'épiderme; piquer finement le gigot et le mettre en marinade (voir *Marinade pour mouton en chevreuil, Série des Marinades, Chapitre des Sauces*) pendant un temps qui est déterminé par la tendreté de la viande et l'état de la température. En moyenne, compter 2 jours en été et 4 jours en hiver. Au moment de le mettre en marche, l'éponger à fond; le placer sur une grille emboîtée dans la plaque à rôtir, pour qu'il se trouve exhaussé et hors du contact du jus et de la graisse.

Le saisir à four très vif : ceci est nécessaire à cause de l'humidité qui imprègne le gigot; cette humidité se résolvant en vapeur rend le rissolage plus difficile.

— Bien rissoler le lard du piquage vers la fin de la cuisson.

— Servir à part une sauce Chevreuil à la française.

Gigot sauce Menthe. — Cet accompagnement est peu usité en France.

En Angleterre, c'est non seulement une coutume admise, mais une règle absolue. Le gigot rôti, et tous les rôtis de mouton en général, de même que les rôtis d'agneau, qu'ils soient servis chauds ou froids, sont toujours accompagnés d'une sauce Menthe; cet usage est recommandable.

(Pour sauce Menthe, voir *Série des sauces Anglaises froides.*)