

Le *Double* comporte les deux Gigots non séparés.

L'un et l'autre sont presque toujours fourrés par l'agneau de pré-salé ; ils se servent exclusivement comme Relevés et sont toujours rôtis.

Pour ces pièces, le *jus clair*, ou très légèrement lié, est ce qui convient le mieux comme accompagnement.

Pour les garnitures qui comportent une sauce, celle-ci doit être tenue très légère.

### Garnitures applicables aux Barons et Doubles.

(Pour leur composition et disposition, voir *Chapitre des Garnitures*.)

BRETONNE — DAUPHINE — DUCHESSE — BOUQUETIÈRE — BRISTOL — FRASCATI — HUSSARDE — JARDINIÈRE — JAPONAISE — MACÉDOINE — MILANAISE — PORTUGAISE — PROVENÇALE — RENAISSANCE — RICHELIEU — SARDE — SAINT-FLORENTIN.

### CARRÉ DE MOUTON

Le Carré destiné à être traité entier est d'abord raccourci comme s'il devait être détaillé ; puis, on enlève l'épiderme et les os de l'échine et on dégage le bout de chaque os, comme on le fait pour les côtelettes détaillées. On enveloppe ensuite la noix de bardes de lard qui sont maintenues avec de la ficelle.

Les carrés ne doivent pas comprendre plus de 9 à 10 côtes, et plutôt moins, en partant des premières.

Toutes les garnitures indiquées pour Barons et Doubles sont applicables aux Carrés.

### CARRÉ FROID

Après l'avoir paré, le lustrer à la gelée, et le dresser avec gelée hachée.

Il est facultatif de servir en même temps une sauce à la Menthe, selon le mode anglais.

### CERVELLES

Toutes les formules décrites aux articles *Cervelle* et *Amourettes*, dans les séries Bœuf et Veau, sont applicables aux Cervelles de mouton.

### COTELETTES

Les Côtelettes de mouton ou d'agneau sont quelquefois sautées ; mais la Grillade est le procédé de cuisson qui leur convient le mieux.

Quand le genre de leur préparation exige qu'elles soient panées, on les cuit au beurre clarifié ou avec moitié beurre et huile.

Sous le nom de « Côtelette bouchère » on comprend la côtelette dont l'os n'est pas dégarni ; en un mot, une Côtelette non parée.

**Côtelettes à la Bretonne.** — Sauter les côtelettes au beurre. Les dresser en turban ; disposer au milieu une garniture de « flageolets à la Bretonne » et entourer d'un cordon de jus.