

les bords, dorer et cuire au four de bonne chaleur moyenne pendant trois quarts d'heure environ.

Au moment de servir, renverser le Pâté sur un plat rond ; entourer la base d'une couronne de beaux ris d'agneau braisés et glacés.

**Timbale de Ris d'agneau.** — Préparer une croûte de timbale cuite à blanc dans un moule à Charlotte à bords plats, c'est-à-dire plus large que haut. Tapisser le fond et les parois de la timbale d'une couche de godiveau à la crème truffé, épaisse de 2 centimètres ; pocher à l'entrée du four.

Au moment de servir, garnir la timbale avec un ragoût composé de : moitié ris d'agneau braisés à blanc, et l'autre moitié constituée par : champignons entiers, rondelles de langue écarlate et lames de truffe, le tout lié d'un Velouté à l'essence de champignons un peu serré.

Disposer sur cette garniture une couronne de quenelles en farce de veau à la crème, moulées à la cuiller à café, pochées au moment, et les napper de Velouté.

— Dresser la timbale sur serviette et servir à part une saucière de Velouté à l'essence de champignons.

**Vol-au-vent de Ris d'agneau Soubise.** — Blanchir et rafraîchir 40 beaux ris d'agneau.

Garnir le fond d'une sauteuse épaisse, grassement beurrée, avec 4 gros oignons d'Espagne, émincés, blanchis et assaisonnés de sel et de poivre. — Ranger dessus les ris blanchis ; mouiller de très peu de fonds blanc ; couvrir de bardes de lard et cuire doucement au four.

Prendre ensuite les ris et les mettre dans une sauteuse avec 40 petits champignons cuits et 2 moyennes truffes détaillées en lames.

Passer les oignons à l'étamine ; lier la purée avec quelques cuillerées de sauce Béchamel à la crème ; la verser sur les ris et leur garniture. Chauffer sans laisser bouillir ; beurrer légèrement hors du feu ; verser dans une croûte de Vol-au-vent et dresser sur serviette.

NOTA. — On peut ajouter aux oignons, soit du Paprika, soit du Currie, ce qui permet de varier le caractère de la préparation.

### SELLE D'AGNEAU

La Selle d'agneau de pré-salé reçoit les mêmes préparations que la Selle de mouton.

La Selle d'agneau de lait se traite d'après les formules indiquées pour la « Selle de veau », en tenant compte de la différence de volume des deux pièces.

Elle se prépare en outre d'après les deux modes ci-dessous qui lui sont particuliers.

**Selle d'agneau à la Grecque.** — Parer la selle en tenant les bavettes un peu longues. A chaque extrémité de la selle, ajuster, en les cousant, deux morceaux de peau levés sur des poitrines d'agneau, et de mêmes dimensions que les bavettes, de façon à former un carré parfait.

Renverser la selle sur le dos ; garnir l'intérieur de 500 grammes de riz à la Grecque seulement cuit aux deux tiers ; l'enfermer dans la selle en rapprochant sur le centre et en les cousant, les bavettes et les peaux