

braiser au Madère et les tenir très cuits. Et retirer soigneusement tous les os, après les avoir divisés en deux.

Les égoutter; passer le fonds de braisage et le réduire en y ajoutant un petit verre de cognac par 5 pieds au nombre.

Préparer ensuite une farce dans les proportions suivantes : un kilo de chair à saucisses fine; 125 grammes d'oignon haché, cuit au beurre; une forte pincée de persil haché et le fonds de braisage réduit.

Envelopper les pieds en en joignant deux demis ensemble, dans des rectangles de crêpine, entre deux couches de la farce ci-dessus. — Bien fermer la crêpine; arroser de beurre fondu, saupoudrer légèrement de mie de pain et les griller doucement.

Pieds de mouton à la Tyrolienne. — Fondre au beurre un oignon moyen haché et y ajouter : 3 tomates pelées, pressées, concassées; sel et poivre; une pincée de persil haché; une pointe d'ail broyé. Laisser cuire doucement et compléter avec un peu de sauce Poivrade claire.

Égoutter les pieds; les ajouter à cette sauce; laisser mijoter pendant 10 minutes et dresser en timbale.

Procédés divers applicables aux Pieds de mouton.

A LA CUSTINE — GRILLÉS — VINAIGRETTE, etc. (Voir *Pieds de veau.*)

POITRINE

La Poitrine est généralement employée pour les : *Navarins, Irish-Stew, Cassoulets, etc.* — Elle sert aussi pour les Epigrammes mais ce n'est qu'occasionnellement, cette préparation étant plus spéciale à l'agneau qu'au mouton. — Enfin, elle s'apprête encore selon les modes suivants.

Poitrine à la Bergère. — Braiser la poitrine; la désosser et la refroidir sous presse. La détailler ensuite en losanges du poids moyen de 80 grammes; paner ceux-ci à l'anglaise avec de la mie de pain mélangée de moitié champignons crus, hachés finement et fortement pressés; arroser de beurre fondu et griller doucement.

Dresser en turban; disposer au milieu un bouquet de pommes pailles, taillées très longues et sortant de la friture. Envoyer à part une sauce Duxelles aux mousserons ou aux morilles.

Poitrine à la Diable. — Braiser la poitrine; la désosser, la refroidir et la détailler en rectangles. Enduire fortement chaque rectangle de moutarde relevée au Cayenne; paner à l'anglaise; arroser de beurre fondu et griller doucement.

Dresser en turban et servir à part une sauce Diable relevée.

Poitrine aux Purées diverses. — Préparer la poitrine comme ci-dessus. — La détailler à volonté en rectangles, en triangles ou en coeurs; paner à l'anglaise, griller et dresser en turban.

— Servir à part une purée de légumes quelconque.

Poitrine Vert-Pré. — Griller la poitrine, préparée comme il est indiqué précédemment. — Dresser en turban; disposer au milieu un bouquet de pommes pailles et entourer de bouquets de cresson.

— Servir à part une saucière de Beurre à la maître-d'hôtel à moitié fondu.