

Garnir le milieu de : petits oignons glacés ; saucisses chipolata cuites au beurre et petits champignons cuits.

Déglacer la sauteuse au Madère ; ajouter la quantité de sauce Demi-glace nécessaire ; beurrer et verser cette sauce sur les rognons et leur garniture.

Procédés divers applicables aux Rognons de mouton et d'agneau.

BERCY — BORDELAISE — CHAMPIGNONS — CHASSEUR — CURRIE — A L'INDIENNE — LIÉGEOISE — MONTPENSIER — PORTUGAISE — VINS DIVERS.
(Voir *Rognon de veau*.)

SELLE

La Selle de Mouton se sert généralement rôtie ; quelquefois, cependant, on la braise. La méthode assez répandue de la piquer de lard est absolument erronée ; il est préférable de la laisser dans son état naturel.

Garnitures diverses convenant à la Selle braisée ou rôtie.

BOULANGÈRE — DAUPHINE — DUCHESSE — BOUQUETIÈRE — BRISTOL — FRASCATI — GNOKIS A LA ROMAINE — JARDINIÈRE — JAPONAISE — LAITUES FARCIES BRAISÉES — MACÉDOINE — MILANAISE — PORTUGAISE — PROVENÇALE — RENAISSANCE — RICHELIEU — SARDE — SAINT-FLORENTIN — SAINT-GERMAIN.

FILET ET FILETS MIGNONS

Le Filet est représenté par la moitié de la Selle fendue dans le sens de sa longueur.

Il est désossé, roulé et ficelé, puis braisé ou rôti comme l'Épaule et le Gigot, dont il admet les différentes garnitures.

Les Filets mignons de mouton ou d'agneau sont les deux muscles qui se trouvent sous la selle. Ils se font sauter ou griller, et s'accompagnent des différentes garnitures indiquées pour les « Tournedos ». On peut aussi les traiter par la marinade, et leur appliquer les différentes préparations des « Filets en Chevreuil ». (Voir Série Bœuf.)

NOISETTES

Les Noisettes de mouton, et surtout celles d'agneau, peuvent être classées parmi les plus fines et les plus délicates Entrées qui soient.

On les taille, soit sur le filet, soit sur le carré ; mais, dans ce cas, on n'emploie que les 5 ou 6 premières côtes, dites « Côtes de noix ».

Les Noisettes se font griller ou sauter ; toutes les formules indiquées pour les Tournedos et les Côtelettes peuvent leur être appliquées.

