

rapportées. — Braiser la pièce selon la méthode ordinaire et la glacer au dernier moment.

Dresser ; entourer la selle avec le fonds de braisage, dégraissé, passé et réduit.

**Selle d'agneau Washington.** — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant le riz par du maïs.

NOTA. — La selle d'agneau peut également s'accompagner de légumes de primeurs ou de légumes verts. Ces légumes sont toujours servis à part.

### SELLE D'AGNEAU DE LAIT FROIDE

**Selle d'agneau de lait Edouard VII.** — Désosser entièrement la selle par en dessous, de façon à laisser l'épiderme intact ; assaisonner l'intérieur ; placer au milieu un beau foie gras, clouté de truffes et mariné au vin de Marsala. Reforme la selle dans son état naturel ; l'envelopper dans une mousseline en la serrant bien ; la déposer dans une casserole où elle puisse tenir juste et dont le fond sera garni de couennes fraîches, bien dégraissées et blanchies.

Mouiller à couvert avec du fonds provenant d'une noix de veau braisée ; ajouter le Marsala qui a servi à mariner le foie gras. Pocher pendant 45 minutes environ. — Cependant, avant d'arrêter la cuisson de la selle, s'assurer si le foie gras est bien cuit.

La selle étant cuite, retirer la mousseline ; disposer la pièce dans une terrine ovale qui soit de justes dimensions pour la contenir ; passer dessus le fonds de cuisson, *sans le dégraisser*, et laisser refroidir.

Lorsque la selle est bien froide, enlever soigneusement la graisse avec la cuiller d'abord, et avec de l'eau bouillante ensuite. — Servir tel quel, dans la terrine, et très froid.

### NOISETTES D'AGNEAU

Comme celles de mouton et d'agneau de pré-salé, les Noisettes d'agneau de lait se taillent sur la selle ou sur les côtelettes de noix, et se comptent à raison de deux par couvert.

Leur traitement est le même, et toutes les formules décrites aux « Tournedos » leur sont applicables.

## Préparations diverses de l'Agneau

### BLANQUETTE D'AGNEAU

Procéder exactement comme il est indiqué pour la *Blanquette de veau*, en observant les mêmes détails dans les deux parties de l'opération ; mais en réduisant de trois quarts d'heure le temps de cuisson.

Selon les procédés décrits à la suite, on pourra apprêter également la Blanquette d'agneau : *aux Céleris ; aux Cardons ; aux Endives ; aux Mousserons ; aux Nouilles*, etc.