

**Côtelettes d'agneau à la Bergère.** — Sauter les côtelettes au beurre; les dresser en turban, dans une cocotte, en les alternant de tranches de jambon maigre ou de rectangles de lard de poitrine, blanchi et rissolé au beurre. Ajouter : petits oignons glacés; morilles ou moussetrons coupés en quartiers et sautés au beurre. Couvrir et compléter la cuisson au four.

Au moment de servir, disposer un bouquet de pommes pailles au milieu du turban de côtelettes.

**Côtelettes d'agneau à la Bretonne.** — Sauter les côtelettes au beurre et les dresser en turban.

— Servir à part : une timbale de purée de flageolets à la Bretonne; une saucière de jus lié.

**Côtelettes d'agneau Buloz.** — Griller les côtelettes, en les tenant un peu saignantes; les traiter ensuite selon le mode indiqué pour les « Côtelettes de mouton Buloz ».

**Côtelettes d'agneau Carignan.** — Aplatir légèrement les côtelettes; les paner à la milanaise; les cuire avec beurre et huile.

Dresser en turban serré; disposer au milieu une pyramide de crêtes et de rognons trempés dans la pâte à frire et frits au moment.

Servir à part une sauce Tomate relevée.

**Côtelettes d'agneau Charleroi.** — Faire revenir vivement les côtelettes au beurre, d'un seul côté. Les mettre à refroidir sous presse; les garnir ensuite, du côté revenu, de purée Soubise très réduite. Lisser en dôme; saupoudrer de Parmesan râpé; paner les côtelettes à l'anglaise et les colorer au beurre clarifié.

Dresser en turban et servir à part une saucière de jus lié.

**Côtelettes d'agneau Châtillon.** — Aplatir légèrement les côtelettes et les faire revenir au beurre d'un seul côté. — Les éponger; les garnir en dôme, du côté revenu, de champignons crus finement émincés, sautés au beurre et liés à la sauce Béchamel réduite.

Ranger sur plaque; saupoudrer la surface de l'appareil avec du Parmesan râpé; arroser de beurre fondu; passer au four pour glacer et compléter la cuisson.

Dresser en turban; disposer au milieu une purée de haricots verts assez serrée et entourer de glace de viande claire, légèrement beurrée.

**Côtelettes d'agneau Choiseul.** — Faire revenir les côtelettes au beurre, d'un seul côté. — Les éponger; les garnir en dôme, du côté revenu, de farce de veau à la crème additionnée de langue écarlate et de truffe hachée. Décorer chaque côtelette d'un petit anneau cannelé, mince, de langue bien rouge, avec une lame de truffe un peu plus épaisse au milieu.

Ranger sur plaque; passer les côtelettes à four doux pour pocher la farce et compléter la cuisson.

Dresser en turban; disposer au milieu une garniture de : ris d'agneau; petits champignons cannelés; quartiers de petits fonds d'artichauts bien blancs, liés d'une sauce Parisienne à l'essence de champignons.

Servir à part une saucière de même sauce.

**Côtelettes d'agneau en Crêpinettes.** — Aplatir les côtelettes très minces; les sauter au beurre en les tenant vert-cuites.