

beurre; le placer dans le plat et compléter la cuisson des deux éléments, en arrosant souvent de beurre fondu.

— Servir tel quel, c'est-à-dire dans le plat même.

Carré d'agneau Printanière. — Faire revenir au beurre le carré écourté et paré; le mettre dans une terrine ovale avec : 8 petits oignons à moitié cuits au beurre; 10 morceaux de carottes; autant de navets, tournés de la forme et grosseur d'une gousse d'ail, cuits au Consommé et glacés; 2 cuillerées de petits pois et autant de haricots verts crus, coupés en petits losanges; 2 ou 3 cuillerées de bon fonds très limpide.

Fermer l'ustensile; compléter la cuisson au four et servir tel quel.

Carré d'agneau Saint Laud, dit aussi Beaucaire. — Faire revenir le carré au beurre; l'entourer ensuite de 8 petits artichauts de Provence partagés en deux; cuire doucement, par étuvage.

D'autre part, faire fondre au beurre 4 ou 5 tomates pelées, pressées, concassées et assaisonnées; leur ajouter une forte pincée d'estragon quand elles sont prêtes.

Dresser les tomates sur le plat de service; placer le carré dessus et disposer autour les demi-artichauts étuvés.

Carré d'agneau Soubise. — Faire colorer au beurre le carré écourté et paré; l'entourer avec 3 oignons finement émincés, fortement blanchis et passés au beurre, à blanc, pendant quelques minutes.

— Compléter la cuisson par étuvage.

Retirer ensuite le carré et le tenir au chaud. Ajouter aux oignons un décilitre et demi de sauce Béchamel bouillante; les passer vivement à l'étamine; chauffer cette Soubise et la finir avec 50 grammes de beurre.

Dresser le carré et l'entourer d'un cordon de glace de viande légère. Envoyer la Soubise à part, en timbale ou en saucière.

Carré d'agneau à la Toscane. — Raccourcir le carré; le parer et le faire revenir au beurre.

Garnir le fond d'un plat ovale en terre d'une couche de pomme de terre Anna; placer le carré dessus et le recouvrir d'une couche de même pomme, de façon à ce qu'il se trouve entre les deux couches.

Saupoudrer de Parmesan râpé; cuire au four comme une pomme Anna, en veillant à ce que le dessous de la première couche de pommes soit bien saisi, pour que les sucs provenant du carré ne puissent la traverser et former un dépôt au fond du plat.

Renverser au moment sur le plat de service.

NOTA. — Il existe un plat en terre spécial dans lequel ce carré peut être préparé et servi sans être démoulé, ce qui est à la fois plus pratique et meilleur.

COTELETTES D'AGNEAU

Dans l'ordre normal des services, les Côtelettes d'agneau se comptent à raison de deux par couvert.

A moins d'indications contraires formelles, les côtelettes d'agneau de lait sont panées au beurre quand elles doivent être grillées. Si elles doivent être sautées, on les pane à l'anglaise, sauf, bien entendu, les cas où leur mode de préparation exige qu'elles soient farcies, ou lorsqu'elles sont accompagnées d'une garniture saucée.