

truffes et de blanc d'œuf ; lustrées à la gelée pour fixer les détails du décor, et mises en belle-vue selon l'un des deux procédés indiqués pour les *Côtes de veau en Belle-vue*.

**Côtelettes Bergeret.** — Raccourcir et parer un carré d'agneau de pré-salé, ou un petit carré de mouton ; dégager le bout des os ; le braiser à blanc avec d'excellent fonds de veau.

Laisser refroidir dans le fonds ; puis, détailler le carré en côtelettes, parer celles-ci très régulièrement, les tremper dans une sauce Chaud-froid blanche additionnée d'un tiers de purée de champignons, et les ranger sur plaque en les disposant toutes du même côté.

Lorsque la sauce est solidifiée, décorer la noix de chacune d'une rosace ou d'une rondelle cannelée de langue bien rouge ; border entièrement d'une ligne de petits points de truffes et lustrer à la gelée bien claire.

Au moment de servir, détacher les côtelettes avec précaution ; les dresser en couronne ; garnir le milieu de gelée hachée mélangée de truffe bien noire, hachée également.

**Côtelettes en Chaud-froid.** — Préparer le carré comme ci-dessus ; le braiser selon la méthode ordinaire ; le laisser refroidir dans le fonds ; le détailler ensuite en côtelettes régulières et bien parées.

Dégrossir et passer le fonds de braisage ; le réduire et l'ajouter à une sauce Chaud-froid brune. Tremper les côtelettes dans la sauce presque froide ; ranger sur plaque au fur et à mesure et toutes du même côté ; décorer la noix de chacune d'une belle lame de truffe et lustrer à la gelée.

Dresser autour d'une salade de légumes liée et mouillée ; ou dresser les côtelettes en turban et disposer au milieu, en la montant en pyramide, une salade de légumes liée.

## EPAULE

**Epaule Bonne-femme.** — Désosser l'épaule ; la farcir de hachis fin ; la rouler ; la ficeler et la faire revenir au saindoux.

La cuire ensuite à moitié, à la casserole ou au four ; puis la mettre dans un plat en terre avec, pour une épaule de poids moyen : un demi-litre de haricots blancs cuits aux deux tiers ; 100 grammes de carotte émincée, cuite avec les haricots ; 100 grammes d'oignons émincés, sautés au beurre, et une pointe d'ail broyé. Arroser cette garniture avec la graisse de cuisson de l'épaule ; finir de cuire le tout ensemble, au four, en arrosant souvent. — Servir tel quel, après avoir délicelé la pièce.

**Epaule à la Boulangère.** — Désosser et assaisonner l'intérieur de l'épaule ; la rouler ; la ficeler et la colorer au four. Après quoi, la mettre sur un plat en terre ; l'entourer avec un kilogramme de pommes de terre coupées en morceaux ; 4 moyens oignons grossièrement émincés et passés au beurre. Arroser avec la graisse qui a servi pour faire revenir l'épaule ; compléter la cuisson au four en arrosant encore assez souvent.

Au moment de servir, débrider la pièce ; saupoudrer la garniture d'une pincée de persil concassé, et servir tel quel.

**Épaule Braisée.** — Désosser l'épaule ; la farcir ou non de hachis, ce qui est facultatif ; la rouler et la ficeler en longueur ou selon la forme dite « en musette ». — La traiter par le Braisage selon la méthode ordinaire, en observant que sa cuisson doit être poussée très avant.