

La déficeler; la dresser et l'entourer avec le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

— Servir en même temps un légume quelconque, ou une Purée de légumes.

Épaule aux Navets. — Désosser, farcir l'épaule et la marquer en braisage.

Aux trois quarts de sa cuisson, la retirer dans un plat à sauter et l'entourer de : un kilogramme de navets tournés en forme de grosses gousses d'ail, sautés au beurre, à la poêle, avec une pincée de sucre en poudre; 20 petits oignons colorés au beurre. — Dégraisser; passer le fonds de braisage sur le tout et compléter doucement la cuisson.

Épaule aux Racines. — Braiser l'épaule comme ci-dessus, jusqu'à complète cuisson.

Dresser et entourer de bouquets de : carottes, navets, céleris-raves, tournés en forme d'olives allongées, cuits au consommé et glacés; petits oignons cuits au beurre.

— Servir à part le fonds de braisage dégraissé, réduit et passé.

Épaule au Riz. — Désosser; rouler; ficeler l'épaule et la colorer au four. La marquer ensuite en braisage, en la mouillant largement; la cuire aux trois quarts.

Lorsqu'elle est à ce point, la mettre dans une petite braisière avec 300 grammes de riz blanchi; passer le fonds de braisage sur le tout, sans le dégraisser, et achever la cuisson doucement. — Elle doit se trouver au point lorsque le riz a absorbé tout le fonds.

Dresser l'épaule; l'entourer avec le riz et servir à part une saucière de jus.

GIGOT

Gigot à l'Anglaise. — Raccourcir le manche du gigot; parer celui-ci; le plonger dans une marmite d'eau bouillante salée à raison de 8 grammes au litre. Pour un gigot de poids moyen ajouter : 3 moyennes carottes; 2 oignons piqués chacun d'un clou de girofle; un bouquet garni et 2 gousses d'ail.

Compter 30 minutes de cuisson par kilogramme de viande en tenant le liquide en petite ébullition.

— Dresser et entourer la pièce avec les carottes et oignons. — Servir à part une sauce au beurre à l'Anglaise, additionnée de 100 grammes de câpres par litre de sauce.

NOTA. — Le Gigot à l'Anglaise peut être accompagné d'une purée de navets ou de céleris, cuits avec la pièce. On peut également servir en même temps une purée de pommes de terre ou de haricots.

Gigot Braisé. — Retirer l'os du quasi, raccourcir le manche et faire colorer le gigot au four. — Le marquer ensuite en braisage; mouiller de fonds blanc juste à hauteur; cuire très doucement à raison de 40 minutes à la livre. — Pour le service de détail ce temps peut être un peu diminué.

Aussitôt cuit, égoutter le gigot sur un plat; passer le fonds de braisage; le dégraisser et le réduire à 3 décilitres au plus. Arroser la pièce avec quelques cuillerées de ce jus réduit et la glacer au four. — Dresser et servir en même temps une purée de pommes de terre, de navets, de