

très chaud. — Dresser en turban ; ajouter un filet de jus de citron et une pincée de persil haché dans le beurre de cuisson ; verser sur les côtelettes et servir immédiatement.

**Côtelettes d'agneau Mirecourt.** — Sauter les côtelettes au beurre, d'un côté seulement ; les éponger ; les masquer, du côté revenu, avec une farce à la crème. Pocher la farce et compléter la cuisson, à couvert.

Dresser en turban ; disposer au milieu une purée d'artichauts à la crème.

— Servir à part un Velouté clair à l'essence de champignons.

**Côtelettes d'agneau Morland.** — Aplatir légèrement les côtelettes ; les tremper à l'anglaise et les rouler dans de la truffe finement hachée.

Appuyer la truffe avec la lame d'un couteau ; cuire les côtelettes au beurre clarifié et les dresser en turban. Verser une purée de champignons au milieu et les entourer d'un cordon de glace de viande beurrée.

**Côtelettes d'agneau à la Navarraise.** — Griller les côtelettes d'un côté et les garnir en dôme, du côté grillé, avec un appareil composé dans les proportions suivantes : 150 grammes de jambon maigre ; 150 grammes de champignons cuits, 15 grammes de poivron rouge, hachés, liés avec un décilitre et demi de sauce Béchamel à l'essence de champignons, réduite.

Saupoudrer la surface de l'appareil avec du Parmesan râpé ; arroser de beurre fondu ; mettre au four pour gratiner légèrement et compléter la cuisson des côtelettes.

Dresser en couronne sur demi-tomates assaisonnées et sautées à l'huile ; entourer d'un cordon de sauce Tomate.

**Côtelettes d'agneau Nelson.** — Griller les côtelettes d'un côté ; les mettre à refroidir sous presse ; les masquer en dôme, du côté grillé, de farce panade à la crème additionnée d'un quart de purée Soubise, réduite.

Ranger sur plaque ; saupoudrer la farce avec de la mie de pain très fine ; arroser de beurre fondu et passer les côtelettes au four pendant 6 à 7 minutes.

Dresser en turban et entourer d'un cordon de sauce Madère claire.

**Côtelettes d'agneau d'Orsay.** — Sauter les côtelettes au beurre ; les dresser en turban et disposer au milieu une garniture de : langue écarlate ; champignons cuits ; truffes, détaillés en julienne grosse et courte, liée avec un peu de Velouté réduit additionné d'essence de truffe et de cuisson de champignons.

#### Formules diverses applicables aux Côtelettes d'agneau de lait.

MAINTENON — MILANAISE — EN PAPILLOTE — POMPADOUR — SOUBISE — A  
LA FONDUE DE TOMATES — VALOIS — VILLEROY.

#### ÉPAULES D'AGNEAU

Les Épaules d'agneau de pré-salé se traitent comme les épaules de mouton.

Quelle que soit la préparation de celles de l'agneau de lait, elles ne doivent pas être désossées.