

braisée, désossée, refroidie sous presse, puis taillée en cœur, panée à l'anglaise, et sautée ou grillée.

Comme cette préparation s'applique plus usuellement à l'agneau, voir plus loin, à la série des *Préparations diverses de l'agneau de lait*.

HARICOT DE MOUTON

Faire revenir au saindoux 250 grammes de lard de poitrine coupé en gros dés, blanchi, et 20 petits oignons. Egoutter; faire revenir à la place 2 kilos de mouton; poitrine, collet et épaule, détaillés pour ragoût.

La viande étant rissolée, retirer la moitié de la graisse; ajouter 3 gousses d'ail écrasées, 40 grammes de farine, et cuire celle-ci.

Mouiller d'un litre d'eau; assaisonner de sel et poivre, mettre un bouquet garni, faire prendre l'ébullition en remuant et laisser cuire pendant une demi-heure.

Mettre alors les morceaux dans une autre casserole et leur ajouter: le lard et les oignons revenus; un litre de haricots blancs cuits à moitié. Passer la sauce sur le tout et finir de cuire doucement au four.

Servir en petites terrines.

IRISH-STEW

Détailler, comme pour ragoût, un kilo 250 de poitrine et d'épaule désossée.

Emincer un kilo de pommes de terre et 4 oignons.

Dans une casserole de dimensions proportionnées, disposer les morceaux par couches, en les assaisonnant de sel et poivre et en les alternant de couches de pommes de terre et d'oignons.

Ajouter un fort bouquet garni.

Mouiller de trois quarts de litre d'eau; couvrir hermétiquement et cuire doucement au four pendant une heure et demie.

Dans cette préparation, la pomme de terre tient lieu, à la fois, de garniture et d'élément de liaison.

— Dresser en timbale et servir brûlant.

MOUSSAKA

1° Fendre dans la longueur 6 belles aubergines; ciseler la chair et les frire.

2° Peler 2 autres aubergines; les détailler en rondelles de 7 à 8 millimètres d'épaisseur; les assaisonner; les passer dans la farine et les frire à l'huile.

3° Hacher la chair retirée des demi-aubergines frites; la mettre dans une terrine avec 750 grammes de chair de mouton cuite, bien maigre, hachée ou coupée en très petits dés; un demi-oignon haché très fin et revenu au beurre; 125 grammes de champignons crus, concassés et sautés au beurre; gros comme un pois d'ail écrasé; 2 œufs; un décilitre de sauce Espagnole tomatée, réduite; une pincée de persil haché; sel et poivre. -- Bien mélanger le tout.

4° Avec les peaux des aubergines, fonder entièrement un moule à charlotte, bas de bords et grassement beurré. Le garnir avec le hachis,