

Préparations diverses du mouton et de l'agneau de Pré-Salé.

CASSOULET

1° Marquer en cuisson un litre de haricots blancs; saler à raison de 4 grammes au litre d'eau et ajouter : la garniture ordinaire, 3 gousses d'ail, 300 grammes de couennes fraîches, blanchies et attachées en paquet.

Cuire doucement pendant une heure; ajouter aux haricots 300 grammes de lard de poitrine blanchi, un saucisson à l'ail du même poids, et continuer la cuisson.

2° Faire revenir, au saindoux, 400 grammes d'épaule de mouton désossée et 400 grammes de poitrine détaillés en morceaux pas trop gros.

Lorsque la viande est à peu près revenue, égoutter la moitié de la graisse; ajouter 2 gros oignons hachés et 2 gousses d'ail broyées; continuer à faire revenir jusqu'à ce que les oignons commencent à colorer. A ce moment, mouiller à hauteur avec la cuisson des haricots; compléter avec un décilitre et demi de purée de tomate et un bouquet garni.

Cuire au four, très doucement, pendant une heure et demie au moins.

3° Garnir le fond et les parois de plats creux, ou des terrines spéciales, avec les couennes de lard; emplir ces ustensiles avec le Cassoulet, en disposant par couches alternées : les morceaux de mouton; les haricots; le lard coupé en gros dés; le saucisson détaillé en rondelles.

Saupoudrer la surface de chapelure; gratiner à four doux pendant une heure, en arrosant de temps en temps avec un peu de cuisson de haricots.

NOTA. — Pour les services de restaurant, on peut procéder ainsi : Cuire à fond les éléments du Cassoulet; détailler les couennes en petits carrés; les ajouter au Cassoulet en le disposant dans les terrines ou les plats; saupoudrer de chapelure et faire gratiner vivement.

La méthode est un peu plus expéditive, mais le résultat final est moins satisfaisant. Le Cassoulet se prépare aussi avec de l'oie et même avec du poulet. Dans ce cas, le temps de cuisson est proportionné à la tendreté de la volaille.

CURRIE A L'INDIENNE

Détailler en carrés de 3 centimètres de côté environ, un kilo de viande maigre de mouton.

Faire revenir au saindoux avec un gros oignon haché, sel, et une pincée de poudre de currie.

Quand l'oignon commence à se colorer, saupoudrer les morceaux de 40 grammes de farine; cuire celle-ci un instant; mouiller ensuite de trois quarts de litre de lait de coco et cuire doucement pendant une heure et demie. Dix minutes avant de servir, ajouter 250 grammes de pommes de