

Épaule d'agneau à la Boulangère. — Faire revenir l'épaule et procéder ensuite comme pour l'Epaule de mouton, en tenant compte de la différence qui existe entre l'une et l'autre, soit comme grosseur, soit comme tendreté de viande.

Épaule d'agneau Florian. — Assaisonner l'épaule; l'arroser de beurre fondu et la rôtir sur une grille disposée dans la plaque pour éviter tout contact avec la graisse et le jus.

La retourner de temps en temps pour assurer une coloration égale et compter 30 minutes de cuisson. Quelques minutes avant que la cuisson soit complète, la paner au beurre et faire colorer la panure.

Dresser et entourer de : quartiers de laitues braisées; carottes glacées, de la grosseur d'une olive; petits oignons cuits au beurre; pommes de terre fondantes levées à la cuiller ronde.

— Servir à part un jus clair.

Épaule d'agneau de Pauillac grillée. — Assaisonner l'épaule; la ciseler, l'arroser de beurre fondu et la griller à feu moyen pendant 25 minutes. Au bout de ce temps, la saupoudrer de chapelure fine; arroser de beurre fondu et assurer la coloration à feu doux.

— Servir un jus clair à part.

Épaule d'agneau Windsor. — Désosser et assaisonner une épaule d'agneau de pré-salé; la farcir de 200 grammes de farce au beurre additionnée de 2 cuillerées de Duxelles sèche et d'une demi-cuillerée de persil haché. — La rouler; la ficeler; la braiser selon la méthode ordinaire et la glacer en dernier lieu.

Découper l'épaule en tranches assez épaisses; dresser celles-ci sur le plat de service, en les alternant de tranches de langue à l'écarlate. Disposer l'ensemble de manière à reformer l'épaule.

— Servir à part : le fonds de braisage dégraissé et passé; une purée de légumes quelconque, ou un légume de primeur.

GIGOT D'AGNEAU

Toutes les garnitures indiquées pour les *Barons*, *Douves* et *Quartiers* d'agneau sont applicables au Gigot, auquel se rattachent en outre les formules suivantes.

Gigot d'agneau Chivry. — Saler le gigot; le rouler dans la farine; l'envelopper dans une serviette et le plonger à l'eau bouillante légèrement salée. — Le pocher ensuite en comptant 15 minutes à la livre.

Le sortir de la cuisson au moment de servir; dresser et servir à part une sauce Chivry.

Gigot d'agneau à l'Estragon. — Le traiter exactement comme le « Gigot à la Menthe », en remplaçant la menthe par de l'estragon.

Gigot d'agneau à la Liégeoise. — Poêler le gigot dans une cocotte ovale.

Quelques instants avant de servir, ajouter dans le fonds : 5 baies de genévrier écrasées et finement hachées; un verre à liqueur de genièvre flambé.