

PILAW CAISSI

Faire revenir au beurre 750 grammes de viande maigre de mouton (filet ou gigot) coupé en dés; ajouter une cinquantaine de petits abricots secs d'Orient, trempés à l'eau froide pendant 2 heures, et 125 grammes de sucre en poudre. Couvrir juste à hauteur avec de l'eau tiède et cuire doucement pendant une heure et quart.

D'autre part, chauffer 150 grammes de beurre dans une casserole à fond épais; y joindre 500 grammes de riz Patna, trié, et le remuer sur le feu jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte laiteuse. Mouiller à trois fois sa hauteur de bouillon de mouton (un litre et demi) ou de bouillon ordinaire à défaut, auquel on aura mélangé 4 cuillerées de purée de tomate concentrée et 500 grammes de beurre fondu; relever d'une pointe de Cayenne.

L'ébullition étant prise, couvrir et cuire doucement pendant 35 minutes. Au moment de servir désagréger le riz; le dresser en timbale et servir en même temps le ragoût de mouton aux abricots.

NOTA. — Ce plat de la cuisine turque était toujours inscrit sur le menu du Banquet de la Colonie turque de Paris, qui, autrefois, avait lieu annuellement au restaurant Bonvalet.

PILAW DE MOUTON A LA TURQUE

Le Pilaw de mouton n'est, en fait, qu'un Navarin dans lequel la tomate domine, qui se condimente au gingembre ou au safran, selon les cas, et où le riz remplace les légumes.

Préparé ainsi, il se prête mal aux exigences des services de restaurant. Aussi, le plus souvent, il est traité comme le Currie de mouton; mais, au lieu de l'accompagner de riz à l'Indienne, on le dresse au milieu d'une bordure de riz Pilaw. Quelquefois même, ce riz est servi à part, comme s'il s'agissait d'un Currie.

RAGOUT DE MOUTON AU RIZ

Procéder exactement comme pour le Navarin dans la première partie de l'opération, et remettre le ragoût en cuisson avec la sauce dégraissée et passée.

Environ une demi-heure avant de servir, ajouter 300 grammes de riz Caroline. Lorsque la cuisson du ragoût est au point, le riz doit avoir absorbé presque entièrement la sauce.

— Dresser en timbale.

SCOTCH-HAGGIS (Plat national Ecossais).

Prendre un *haggis*, ou poche de l'estomac d'un mouton. Le nettoyer soigneusement et le mettre à tremper pendant 24 heures dans de l'eau salée; ensuite, le gratter fortement et le remettre à l'eau froide.

D'autre part, prendre le foie et les poumons du mouton; les mettre en casserole avec assez d'eau froide pour qu'ils se trouvent largement