

VIANDE DE BOUCHERIE

TROISIÈME SÉRIE

MOUTON ET AGNEAU DE PRÉ-SALÉ

Au point de vue culinaire, les produits de l'espèce ovine se présentent sous trois formes qui sont :

1° LE MOUTON, proprement dit, qui est parvenu avec l'âge à son entier développement ;

2° L'AGNEAU, ou jeune mouton sevré, mais non parvenu à son entier développement, et qui est d'autant plus estimé qu'il est plus jeune ;

3° L'AGNEAU DE LAIT est celui qui n'est pas sevré et n'a pas encore brouté ; celui de Pauillac est le plus parfait du genre.

L'agneau ordinaire ou « agneau de pré-salé » est assimilable au mouton, bien que sa chair soit beaucoup plus fine et plus tendre, et les mêmes formules leur sont applicables. Il y a seulement à tenir compte de la qualité pour régler les temps de cuisson.

L'agneau de lait, dont la chair blanche est absolument différente, admet quelques-unes des préparations du mouton, mais il a ses formules spéciales, qui suivent, en série indépendante, celles qui concernent le Mouton et l'Agneau de pré-salé.

ANIMELLES

Dans l'ancienne cuisine, les animelles tenaient une place assez importante ; aujourd'hui, elles sont délaissées, ou usitées seulement par quelques cuisines locales ; mais nous devons cependant les mentionner.

Elles doivent être d'abord échaudées, puis dépouillées et longuement égorgées ensuite. Au moment de leur apprêt, elles sont bien épouées et escalopées.

Elles se préparent *Frites* après avoir été marinées ; en *Fricassee*, ou en garniture à blanc pour Tourte ou Vol-au-vent ; *Sautées*, comme le rognon de bœuf ; cuites au *Blanc* avec accompagnement de sauce Vinaigrette, etc.

BARON ET DOUBLE

Le *Baron*, qui comporte la Selle et les deux Gigots, c'est-à-dire tout le train de derrière de l'animal, constitue l'une des plus belles pièces de Relevés qui soient.