

### CÉRVELLES D'AGNEAU

Toutes les formules indiquées pour les « Cervelles de veau » leur conviennent particulièrement.

### CARRÉS D'AGNEAU

Les Carrés d'agneau de lait sont poêlés ou grillés, de préférence à tout autre mode de traitement. Quel que soit leur apprêt, ils doivent être raccourcis et parés

**Carré d'agneau en Cocotte à la Bonne-femme.** — Faire revenir le carré au beurre. — Le mettre ensuite dans une cocotte ovale, avec : 10 petits oignons colorés au beurre; 50 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchis et rissolés au beurre; 2 pommes de terre moyennes détaillées et tournées de la forme et de la grosseur d'une olive.

Arroser de beurre fondu et cuire doucement au four.

— Servir tel quel, en plaçant la cocotte sur une serviette pliée.

**Carré d'agneau à la Boulangère.** — Faire revenir le carré au beurre; l'entourer d'oignons émincés sautés au beurre et de pommes de terre émincées, en tenant compte : de la grosseur de la pièce pour proportionner les éléments de la garniture; de la tendreté de la viande pour le temps de cuisson.

**Carré d'agneau grillé.** — Le carré ayant été écourté de près et paré, l'assaisonner; l'arroser de beurre fondu et le griller doucement. Lorsqu'il est à peu près au point, le saupoudrer assez abondamment de mie de pain fine, et colorer celle-ci en complétant la cuisson.

— Servir à part un légume quelconque ou une sauce Menthe.

**Carré d'agneau à la Limousine.** — Poêler le carré dans une cocotte, avec : 20 marrons préalablement cuits au consommé; 10 tout petits oignons glacés. — Servir tel quel.

**NOTA.** — Les marrons sont parfois remplacés par une purée de marrons, qui est toujours servie à part.

**Carré d'agneau Louisiane.** — Poêler le carré avec quelques tranches de patates.

Le dresser et l'entourer de : petites timbales de riz; bouquets de bananes escalopées et frites. (Voir *Garniture Louisiane*.)

**NOTA** — Il est facultatif de servir à part une timbale de maïs à la crème.

**Carré d'agneau Marly.** — Colorer le carré au beurre; le mettre dans une terrine avec : 100 grammes de beurre; 500 grammes de pois mange-tout cassés en petits tronçons; une pincée de sucre en poudre; sel et une cuillerée d'eau.

Couvrir l'ustensile; souder le couvercle avec un cordon de repère et cuire au four de chaleur moyenne pendant trois quarts d'heure. — Servir tel quel.

**Carré d'agneau Mireille.** — Dans un plat ovale en terre ayant les dimensions du carré, préparer un fond de pomme Anna, en ajoutant aux pommes de terre un tiers de fonds d'artichauts crus, émincés.

Les pommes étant aux trois quarts cuites, faire revenir le carré au