

reinettes pelées, épépinées et coupées en dés. — Dresser en timbale et servir en même temps une timbale de riz à l'Indienne.

Préparation du lait de Coco. — Casser par le milieu une noix de coco fraîche et en extraire la chair. Piler ou râper celle-ci ; la mouiller avec la quantité d'eau jugée nécessaire ; laisser macérer pendant une heure. Presser alors la pulpe dans un torchon, en tordant celui-ci, pour en extraire le lait. A défaut de coco frais, on emploie de la pulpe sèche que l'on fait macérer à l'eau chaude.

DAUBE A L'AVIGNONNAISE

Détailler un gigot désossé en morceaux carrés du poids moyen de 90 grammes l'un.

Traverser chaque morceau, dans le sens du fil de la viande, d'un lardon assaisonné de sel épicé. — Marinier les morceaux pendant 2 heures avec : vin rouge ; un décilitre d'huile par litre de vin ; carottes et oignons émincés ; 4 gousses d'ail ; thym et laurier ; queues de persil.

Préparer : 1^o 3 oignons hachés mélangés de 2 gousses d'ail écrasées ; 2^o 250 grammes de lard de poitrine coupé en dés, blanchi ; 3^o 250 grammes de couennes fraîches, blanchies et détaillées en carrés de 2 centimètres de côté ; 4^o un fort bouquet de persil enfermant un petit morceau d'écorce d'orange sèche.

Garnir le fond et les parois d'une terrine avec de minces bardes de lard ; ranger dedans les morceaux de gigot, par couches alternées de couches d'oignon, lard et couennes, en saupoudrant chaque couche de viande d'une prise de thym et de laurier en poudre.

Disposer le bouquet vers le milieu de la terrine en la garnissant, et assaisonner légèrement entre chaque couche.

Mouiller avec la marinade passée au chinois ; ajouter assez de fond brun pour que le mouillement arrive juste à hauteur. Couvrir de bardes de lard ; fermer la terrine ; luter le couvercle avec un cordon de repère, pour assurer la concentration de la vapeur dans l'intérieur de l'ustensile.

Faire partir sur le fourneau ; cuire ensuite pendant 5 heures dans un four de chaleur douce et rigoureusement égale pendant tout le cours de la cuisson.

Au moment de servir, découvrir la terrine ; retirer les bardes ; dégraissier et enlever le bouquet.

La Daube se sert telle quelle, dans la terrine. Pour le service de détail, on la dresse dans de petites terrines en terre afin de conserver à la préparation son caractère rustique.

ÉMINCÉS ET HACHIS

Ces préparations suivant les mêmes règles, et pouvant donner lieu aux mêmes observations que les Emincés et Hachis de Bœuf, nous renvoyons le lecteur à ces articles, ainsi qu'aux formules qui les suivent, et qui sont applicables aux « Emincés et Hachis » de mouton.

ÉPIGRAMME

L'Epigramme se compose d'une côtelette et d'un morceau de poitrine