

**Sauté d'agneau Chasseur.** — Assaisonner les morceaux ; les sauter avec beurre et huile jusqu'à cuisson complète.

Les retirer ensuite sur un plat ; égoutter entièrement la graisse ; déglacer au vin blanc ; réduire ; ajouter la quantité nécessaire de sauce Chasseur ; remettre les morceaux dans cette sauce et tenir pendant 5 minutes sur le côté du feu.

Dresser en timbale et saupoudrer d'une pincée de persil haché.

**Sauté d'agneau à la Forestière.** — Procéder exactement comme pour le « Poulet sauté à la Forestière ». (Voir *Série des Sautés, Chapitre de la Volaille.*)

**Sauté d'agneau Printanier.** — Préparer la garniture suivante : 20 petites carottes, cuites au Consommé et glacées ; 20 morceaux de navets tournés en forme d'olives allongées, traités comme les carottes ; 15 petits oignons cuits au beurre ; 20 pommes de terre de la grosseur d'une noix, cuites au beurre sans être colorées ; 3 cuillerées de petits pois ; autant de haricots verts coupés en losanges ; ces deux derniers légumes fraîchement cuits à l'anglaise.

Découper en morceaux du poids de 50 à 60 grammes un kilo d'épaule et de poitrine d'agneau pris par moitié ; les faire revenir et cuire entièrement au beurre.

Retirer ces morceaux sur un plat. — Déglacer la casserole avec 3 cuillerées d'eau ; ajouter 5 cuillerées de glace de viande blonde ; chauffer sans laisser bouillir ; compléter avec 50 grammes de beurre et mélanger dans cette sauce les morceaux d'agneau et la garniture préparée, en roulant la casserole sur le fourneau.

Dresser en timbale chaude.

---