

**Côtelettes Montglas.** — Cuire les côtelettes au beurre d'un seul côté. Les éponger et les garnir, du côté cuit, d'une cuillerée d'appareil Montglas. (Voir *Série des Appareils, Chapitre des Garnitures.*)

Lisser l'appareil en dôme; ranger les côtelettes sur une plaque beurrée; saupoudrer de chapelure; arroser de beurre fondu; mettre au four pour compléter la cuisson des côtelettes et gratiner légèrement l'appareil.

— Dresser en couronne et entourer d'un cordon de sauce Demi-glace.

**Côtelettes Mousquetaire.** — Mettre les côtelettes à mariner une heure à l'avance, avec jus de citron, filet d'huile et les aromates ordinaires.

Les faire revenir ensuite, à l'huile très chaude et d'un seul côté. Les éponger; masquer le côté revenu de godiveau ordinaire additionné de Duxelles sèche et de fines herbes, en faisant bomber l'appareil.

Ranger les côtelettes ainsi farcies dans une plaque contenant du beurre très chaud; passer à la surface de l'appareil un pinceau trempé dans du beurre fondu; mettre au four de chaleur moyenne, pour finir de cuire les côtelettes et pocher le godiveau.

Dresser en turban; verser au milieu une garniture de fonds d'artichauts et de champignons crus, émincés, sautés au beurre et réunis dans une sauce Duxelles.

**Côtelettes Murillo.** — Sauter les côtelettes au beurre, d'un côté seulement et en assurant leur cuisson aux deux tiers.

Les éponger; garnir le côté cuit d'un fin émincé de champignons cuits, lié à la sauce Béchamel réduite et le lisser en dôme.

Ranger les côtelettes sur une plaque; saupoudrer la surface, du côté farci, avec du Parmesan râpé; arroser de beurre fondu; mettre au four pour compléter la cuisson des côtelettes et obtenir un léger gratin.

— Dresser en couronne et entourer d'un cordon de purée de tomate beurrée.

**NOTA.** — Au lieu de purée de tomate, on peut entourer les côtelettes de tomates fraîches pelées, concassées, sautées au beurre, et de poivrons doux grillés.

**Mutton-Chop.** — Le Mutton-Chop est une côtelette qui se taille sur le filet de mouton et dont l'épaisseur ne doit pas être inférieure à 3 centimètres. Après avoir roulé l'extrémité de la bavette vers l'intérieur de la côtelette, on la fixe avec une brochette.

Cette côtelette se fait toujours griller et se sert généralement au naturel, mais on peut très bien l'accompagner de l'une des garnitures ordinaires des côtelettes.

**Côtelettes Panées.** — Pour cet usage, on prend ordinairement les premières côtelettes découvertes.

Celles qui doivent être grillées se panent simplement au beurre; celles pour sauter se panent à l'anglaise; les unes ou les autres se garnissent à volonté.

**Côtelettes à la Parisienne.** — Griller les côtelettes et les dresser en turban.

Disposer au milieu une garniture de pommes de terre à la Parisienne; entourer avec de petits fonds d'artichauts garnis (voir *Garniture à la Parisienne*) et servir un peu de jus clair à part.