

forme; placez-le dans une casserole avec huit carottes, quatre oignons et un bouquet garni; mouillez le tout avec trois cuillerées à pot de consommé, une bouteille de vin de Madère ou de vin blanc. Vous ferez partir la casserole sur un grand feu; vous la placerez ensuite sur un feu modéré, et vous ferez cuire le gigot à petit bouillon pendant trois heures. Il doit être un peu saignant; ensuite vous ferez refroidir le gigot et les légumes dans sa cuisson, en ayant soin de placer le tout dans une terrine. Une demi-heure avant de servir vous placerez le gigot sur un plat, après avoir ôté la ficelle; vous couperez les carottes en petits bâtons de la grosseur du doigt, et les mettrez autour du gigot. Vous mettrez également autour du gigot un cordon de câpres, de cornichons, de choux-fleurs blanchis, de cerfeuil haché et d'estragon; vous décorerez le gigot de filets d'anchois, d'olives tournées; parsemez-le de raiforts râpés, et servez froid, pour entrée, avec la sauce suivante à part:

Mettez dans une casserole le jus dans lequel le gigot a cuit, et que vous aurez bien dégraissé et passé à travers un tamis. Ajoutez-y deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, autant de vinaigre, du sel et du poivre, deux cuillerées à bouche de gingembre confit au vinaigre, haché fin; mêlez bien le tout ensemble sans faire chauffer; versez cette sauce dans une saucière, et servez-la en même temps que le gigot.

#### ÉPAULE DE MOUTON A L'ITALIENNE.

Prenez une épaule de mouton bien mortifiée (1); désossez-la entièrement, coupez le bout de chair du manche pour la raccourcir; parez-la tout autour en ôtant une partie de la graisse; saupoudrez l'intérieur de sel, de poivre, de quatre-épices et de persil haché; roulez l'épaule en commençant par le bout du côté du genou, jusqu'au paleron; donnez-lui une forme agréable un peu allongée en l'assujettissant avec de la ficelle; faites fondre un demi-quarteron de beurre dans une casserole; placez-y l'épaule ainsi roulée par-dessus, et faites-la revenir sur un feu gai, en ayant soin de la retourner. Quand votre épaule sera bien colorée partout, vous la mouillerez d'une cuillerée à pot de consommé et d'un verre de vin blanc; mettez dans la casserole les parures et les os de l'épaule sans la graisse, deux carottes, deux oignons, un bouquet garni, du sel, du poivre; couvrez la casserole de son couvercle, et faites cuire à petit feu pendant deux heures. Au moment de servir vous passerez le fond de la cuisson de l'épaule à travers un tamis, vous le dégraisseriez, le mettrez dans une casserole avec six cuillerées à dégraisser de sauce aux tomates, et le ferez réduire de moitié sur un grand feu. Vous verserez cette sauce sur un plat; vous déficèlerez l'épaule, la placerez par-dessus la sauce, et servirez bien chaud. (*Voyez SAUCE-AUX TOMATES.*) Vous pouvez servir l'épaule sur de la chicorée ou des épinards.

(1) Le gigot et l'épaule de mouton, pour qu'ils soient tendres et présentent un manger délicat, doivent être tués de cinq jours en été, et de douze en hiver.