

dans un blanc; avant de servir, vous égouttez le tout et le mettez (à l'exception de la tête) dans une allemande réduite; liez avec deux jaunes d'œufs, de beurre et le jus de la moitié d'un citron. Vous mettez sur un plat, et la tête bien blanche par-dessus.

AGNEAU (Ris d'). Comme les ris de veau.

AGNEAU (Croquettes d'). (Voyez CROQUETTES.)

AGNEAU (Épaule d') EN MUSETTE. Levez deux épaules d'agneau les plus larges qu'il sera possible; supprimez-en tous les os de la moitié du manche; étendez bien toutes vos chairs également; assaisonnez-en l'intérieur d'un peu de sel et d'épices fines; remplissez-les d'un bon salpicon; cousez-le avec de la ficelle et une aiguille à brider, comme on coud un bouton; piquez le dessus de petit lard en forme de rosette, ou mettez dessus une légère couche de farce cuite; décorez-les avec des truffes ou des cornichons appliqués sur la farce; formez une casserole avec les os, quelques parures de viande de boucherie, quelques lames de jambon, carottes, oignons et un bouquet de persil et ciboule assaisonné; mouillez avec du bouillon; couvrez ces épaules de bardes de lard et d'un rond de papier beurré; faites partir votre braisière, posez-la sur une pailleuse avec feu dessus et dessous; faites cuire une heure et demie; égouttez vos épaules; glacez ce qui est piqué, ou bien glacez les chairs autour de leurs décors; dressez-les et servez dessous une italienne réduite ou une bonne espagnole.

AGNEAU (tendons ou tendrons d') AUX POINTES D'ASPERGES. Faites braiser vos tendons dans un bon fond, avec des parures de veau; faites-les refroidir entre deux couvercles; rangez-les sur un sautoir avec un morceau de glace et une cuillerée de consommé; faites-les mijoter jusqu'à ce qu'ils s'enveloppent de leur glace; ayez une botte d'asperges dites au petit pois, et n'en employez que le tendre; lavéz-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante, où vous aurez mis une pincée de sel; écumez-les; blanchissez-les; rafraîchissez-les; jetez-les dans un tamis; achevez de les faire

cuire dans une casserole avec cinq ou six cuillerées d'espagnole, que vous dégraissez quand elle sera assez réduite; dressez vos tendons en couronne, et vos pointes d'asperges dans le puits, glacez et servez.

AGNEAU (Tendons d') A LA VILLEROY. Faites cuire vos tendons comme ci-dessus; aplatissez-les entre deux couvercles; faites les refroidir et coupez-les comme pour l'épigramme; faites une poulette bien réduite, mieux liée que la poulette ordinaire; versez-la sur vos tendons, laissez refroidir; panez; trempez dans l'omelette; panez encore, faites frire et servez.

AGNEAU (Épigramme d'). Levez l'épaule de devant, d'un quartier d'agneau en découvrant la poitrine le moins possible; coupez la poitrine de manière à ne pas endommager les côtes; faites cinq ou six côtelettes dans votre carré et autant de tendons; mettez les parures de vos côtelettes avec une carotte coupée en quatre, un oignon, persil et ciboule, un clou de girofle, un peu de laurier et de sel, dans une casserole foncée de bardes de lard; mettez-y vos tendons bardés de lard; mouillez avec du bon bouillon; couvrez-les d'un papier beurré; faites-les partir sur un bon feu; mettez-les sur une pailleuse avec feu dessus et dessous; laissez-les cuire trois-quarts d'heure; coupez vos côtelettes et parez-les; rangez-les dans une sauteuse où vous aurez fait fondre du beurre, dans lequel vous aurez trempé vos côtelettes; laissez refroidir votre épaule d'agneau rôtie ou cuite dans une casserole sans mouillement; levez les chairs que vous énervez, et que vous émincez; faites sauter vos côtelettes dans une casserole avec trois cuillerées à dégraisser de velouté réduit, et une douzaine de champignons émincés; égouttez et parez vos tendons; donnez-leur la forme d'un cœur; passez-les à plusieurs reprises dans deux jaunes d'œufs, délayés dans du beurre fondu et légèrement salé; faites-les griller; finissez de glacer vos côtelettes et dressez-les en couronne, en les entremêlant d'un tendon alternativement; mettez votre émincé dans la sauce que vous avez préparée; liez sans