

II. Rouleau sur les os, les ayant poivrées et salées, enveloppez-les une à une dans du papier beurré, et placez-les sur le gril ; retournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur ; en les retirant, passez du beurre dessus avec un peu d'eau bouillante, ce qui fera une sauce.

HARICOT DE MOUTON.

Sciez les côtes sur le travers, ensuite séparez-les de deux en deux côtes, mettez-les dans l'eau bouillante, qui excédera de deux doigts la viande, avec poivre, sel et autant de tranches de navets que de côtes de mouton ; deux oignons coupés en quatre ; quatre cuillerées de farine rôtie dans du saindoux ; ajoutez-y quelques têtes de clou pilées, du persil, et faites bouillir le tout une heure et demie.

COTELETTES DE MOUTON.

Mettez vos côtes, poudrées de farine, rôtir dans la poêle avec saindoux, poivre et sel ; une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude, pour augmenter la sauce.