

De l'agneau et du mouton.

FESSE DE MOUTON BOUILLIE.

Faites-la bouillir avec un chou coupé en quatre ; mettez-y trois navets que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à patates, votre navet aussi à part et faites une sauce au beurre.

AGNEAU AUX POIS VERTS.

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièces de quatre doigts ; mettez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie brune, ajoutez-y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande ; faites cuire durant une heure.

COTES DE MOUTON EN PAPILLOTES,

Coupez des petites côtes, frappez avec un