

AGNEAU AUX POIS VERTS.

Prenez un morceau d'agneau que vous couperez en pièce 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.

CÔTES DE MOUTON EN PAPILOTTES.

Coupez des petites côtes, frappez avec un 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 excèdera de deux doigts la viande, avec poivre, sel et un m

de t
ton
cuil
ajou
pers
dem

M
rôtir
sel ;
chau
L
être
a été

O
vian
d'ôte
ouve
ébra
sil, y
farc
être