

re et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira des beignets pour orner le tour du plat dans lequel vous aurez déposé la tête bouillie.

### EPAULE DE VEAU.

Mettez-la dans une marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine, thym et de l'oignon, des tranches de patates et un peu d'eau : piquez-la de clous, faites-la bouillir doucement, et servez-la chaude.

### 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 piquez dès qu'il seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat de légumes, le navet aussi à part, et faites une sauce au beurre que vous verserez sur le mouton.

Le navet pourrait aussi être disposé en boulettes autour du plat et garni avec du persil.