

RECETTES

Côtelettes d'agneau en chevreuil

Deux jours avant celui où elles doivent être servies, piquez avec de petits lardons le nombre de côtelettes que vous jugerez avoir besoin, puis mettez-les dans une marinade cuite ainsi faite :

Marinade : Coupez en rondelles deux oignons et deux carottes, une échalotte entière, un peu de laurier, une brindille de thym, sel, poivre en grains, vin blanc et demi-verre de cognac, faire bouillir le tout ensemble pendant un petit quart d'heure, laissez refroidir, que ce ne soit plus que tiède, mettez vos côtelettes dans une terrine ou un plat très creux, versez la marinade par dessus, qu'elles soient entièrement couvertes, laissez-les ainsi deux jours, puis un quart d'heure avant de les servir, retirez-les de la marinade, essuyez-les avec un linge fin, mettez un morceau de beurre dans une sauteuse (casserole large et plate), faites vivement sauter vos côtelettes, dressez-les en couronne sur un plat, des petites papillottes aux manches et servez accompagné d'une sauce chevreuil.

Sauce chevreuil : Passez un oignon haché au beurre, ajoutez un peu de vinaigre, laissez réduire, ajoutez un peu de marinade, les parures des côtelettes également marinées, laissez cuire vingt minutes, corsez avec un peu de glace de viande, goûtez que ce soit un peu relevé, passez à la passoire dans une saucière, ajoutez un petit morceau de beurre et servez avec les côtelettes.

Remarque : Ne vous effrayez pas, mesdames, de la longueur de cette recette, il faut beaucoup moins de temps pour la faire que pour l'écrire, et par le résumé ci-dessous vous allez voir immédiatement combien c'est simple et qu'il faut bien peu de choses :

Résumé. — *Côtelettes d'agneau en chevreuil* : Parez et piquez les côtelettes ; préparez la marinade ; laissez-les deux jours à mariner ; faites votre sauce chevreuil ; égouttez et épongez les côtelettes ; faites les sauter vivement ; dressez-les avec des papillottes, et servez très chaud.

Ces côtelettes ainsi servies ressemblent absolument au vrai chevreuil.

CRI DU CŒUR

— O docteur, je vous dois la vie et je m'en souviendrai toujours.

Vous exagérez, mon ami ; vous me devez *soixante francs*, et j'espère que vous ne l'oublierez pas.

