

MARINADE CUITE POUR LE MOUTON EN CHAMOIS

(Proportions pour 2 litres)

Eléments aromatiques : Les mêmes que pour la Marinade à cru, plus : 15 baies de genévrier, 15 grammes de basilic et 15 grammes de romarin.

Mouillement : Un litre et demi de bon vin rouge; 3 décilitres de vinaigre; 2 décilitres et demi d'huile.

*Traitemen*t : Le même que ci-dessus.

Lorsqu'il est possible de faire le mouillement de cette marinade avec de bon vinaigre de vin, les proportions en sont ainsi réglées : 12 décilitres de vin rouge; 6 décilitres de vinaigre de vin; l'huile dans les proportions dites plus haut.

Les proportions de vinaigre peuvent même être égalisées avec celles du vin, selon que son degré d'acidité est plus ou moins prononcé.

Observations sur les Marinades.

1^o L'emploi de la marinade cuite a pour but de hâter l'imprégnation des pièces soumises à son action.

Pour le temps de séjour des pièces dans la marinade crue ou cuite, il doit être tenu compte :

De la nature et du volume de ces pièces; du degré de la température ambiante, et des variations atmosphériques.

2^o Nous proscrivons absolument l'emploi du vinaigre pur dans les marinades applicables aux pièces de Boucherie en général, et à celles de Venaison tendre, parce que son action corrodante détruit la saveur de la viande.

Nous n'admettons l'emploi du vinaigre, seul et pur, que pour les pièces de Venaison coriaces, comme Sanglier, Cerf, Renne, etc.

CONSERVATION DES MARINADES

Si une marinade doit être conservée pendant un temps assez long, surtout en été, il est bon d'y ajouter 2 à 3 grammes d'acide borique pour les proportions indiquées.

En plus, les marinades doivent être bouillies tous les deux jours en été, tous les 4 ou 5 jours en hiver, et rafraîchies à chaque ébullition, avec 2 décilitres du vin qui la compose, et un décilitre de vinaigre.

