

gril, puis pénètre dans les tissus, s'y propage par couches en refoulant dans l'intérieur les sucs qui finissent par traverser la pièce en cuisson et viennent perler à la surface du côté cru. C'est alors que cette pièce est retournée sur le gril et que le même processus de cuisson recommence du côté cru, jusqu'à ce que les sucs refoulés par en haut et arrêtés par la surface grillée la première, traversent celle-ci en formant de petites perles de sang qui indiquent l'à-point de cuisson.

Il s'indique que, si le morceau à griller est très gros, l'intensité du feu doit être diminuée aussitôt que la formation de l'enveloppe rissolée est obtenue, afin d'assurer la pénétration progressive de la chaleur dans l'intérieur du morceau. Si le feu était maintenu au même degré, il arriverait : que l'enveloppe rissolée se trouverait promptement carbonisée ; que cette croûte brûlée s'opposerait à toute pénétration de la chaleur dans l'intérieur ; et que, finalement, on arriverait à obtenir une viande complètement brûlée au dehors et absolument crue dans l'intérieur.

S'il s'agit de viandes grillées dont l'épaisseur est relativement petite, un saisissement à feu ardent, et quelques minutes de cuisson ensuite, suffisent pour les mettre au point. Dans ce cas, point n'est besoin de modérer l'intensité du feu.

Exemple : Un Rumpsteak ou un Chateaubriand devront, pour être amenés sûrement à leur juste point de cuisson, être fortement saisis d'abord pour la formation de la couche rissolée, barrière opposée à la sortie des jus, et conduits ensuite à feu plutôt modéré, pour que la chaleur, en les pénétrant progressivement, assure la cuisson de l'intérieur.

Les petites pièces, comme Tournedos, Petits Filets, Noisettes, Côtelettes, peuvent, après le saisissement rigoureusement obligatoire, être maintenues à la même intensité calorifique, parce que l'épaisseur de viande que doit pénétrer la chaleur est moindre.

Soins à donner aux Grillades pendant leur cuisson.

Avant d'être posées sur le gril, les viandes doivent être largement enduites au pinceau avec du beurre clarifié ; elles doivent être encore fréquemment alimentées de même beurre pendant leur cuisson afin de prévenir le dessèchement des parties en contact avec le feu.

Une viande noire grillée doit toujours être retournée avec une palette ou, mieux, avec des pincettes spéciales ; mais on doit s'abstenir de la piquer, car ce serait détruire volontairement toutes les précautions prises, en ouvrant un passage facile aux jus de l'intérieur.

L'à-point de cuisson.

La cuisson d'une viande noire se constate ainsi : Si, en touchant la croûte du doigt, la viande résiste à la pression, c'est que l'intérieur est atteint et qu'elle est cuite à point.

Par contre, si elle se contracte et n'offre aucune résistance, c'est que l'intérieur n'est pas atteint.

L'indice le plus certain de l'à-point de cuisson, est l'apparition, à la surface de l'enveloppe rissolée, de quelques gouttelettes de sang rosé.