

reste en contact avec ce beurre pendant 10 minutes au moins. On peut l'enlever ensuite sans nuire à l'aromatisation du fonds.

### POËLÉS SPÉCIAUX, dits en CASSEROLE ou en COCOTTE

Les préparations de viandes de Boucherie, de Volaille, ou de Gibier, dites en *Casserole* ou en *Cocotte* sont de véritables Poëlés, qui sont cuits dans des appareils en terre spéciaux, et servis dans ces ustensiles.

Généralement, les préparations *dites en Casserole*, sont simplement cuites au beurre, sans addition de garniture. La cuisson de la pièce étant au point, celle-ci est retirée un instant de l'ustensile dans lequel on met un peu d'excellent fonds de yeau. On laisse bouillir pendant quelques minutes, puis on enlève l'excédent de beurre. La pièce est alors remise dans l'ustensile et tenue au chaud, sans bouillir, jusqu'au moment de servir.

Pour les préparations *en Cocotte*, on procède de même, sauf que la pièce est garnie avec des légumes divers, tournés ou parés selon leur nature, et à demi cuits au beurre d'abord; comme : champignons, fonds d'artichauts, petits oignons, carottes, navets, etc.

Autant que possible, l'on ne doit employer que des légumes nouveaux; ils doivent être ajoutés autour de la pièce en temps voulu pour être cuits en même temps que celle-ci.

Les ustensiles en terre employés pour cet usage, sont meilleurs au bout d'un certain temps de service qu'au début, si on a le soin de les nettoyer à l'eau bien propre, et sans addition de soude ou de savon.

Lorsqu'on doit se servir d'ustensiles neufs, il faut prendre la précaution de leur faire subir au moins 12 heures de trempage, en les remplissant d'eau qu'on met en petite ébullition et qui est tenue en cet état pendant le temps indiqué. On essuie bien l'ustensile ensuite, et on le laisse encore tremper à l'eau fraîche pendant quelque temps avant de s'en servir.

### LES SAUTÉS

La caractéristique de la préparation que nous appelons « un Sauté », est d'être cuite à sec; c'est-à-dire par le seul concours d'un corps gras, comme beurre, huile, ou graisse bien pure.

Les SAUTÉS se font avec des Volailles ou des Gibiers découpés, ou bien avec des viandes de boucherie détaillées pour cette destination.

Tout élément traité par ce mode doit être *saisi*, autrement dit, être mis dans le corps gras très chaud; pour qu'il se forme vivement autour une couche rissolée capable, non seulement, de s'opposer à la sortie des sucs, mais de les maintenir à l'intérieur; cela, notamment, pour les viandes noires, comme Bœuf et Mouton.

La cuisson des SAUTÉS DE VOLAILLE ET DE GIBIER doit, lorsque le risillage des morceaux est assuré, se finir à couvert sur le fourneau; ou à découvert, au four, en les arrosant avec le corps gras tout comme un rôti.

On retire les morceaux de l'ustensile pour le déglaçage, et s'ils sont remis dans la sauce ou la garniture d'accompagnement, ce ne peut être que pour quelques instants, c'est-à-dire juste le temps nécessaire pour les imprégner des saveurs de la sauce.