

Les SAUTÉS DE BOUCHERIE comme : Tournedos, Noisettes, Côtelettes, Filets, Entrecôtes, sont toujours *saisis* et *cuits* sur le fourneau; avec une petite quantité de beurre clarifié.

Leur saisissement doit être d'autant plus vif qu'ils sont de plus petit volume et d'épaisseur minime.

Lorsque le sang commence à se montrer du côté cru, on les retourne; et quand le jus perle en gouttes rosées du côté rissolé le premier, leur cuisson est au point.

Retirer alors de la casserole l'objet sauté; égoutter la graisse; verser dans la casserole le liquide condimentaire que comporte la sauce d'accompagnement, et faire bouillir pour dissoudre les jus solidifiés au fond de l'ustensile. C'est cette opération qui constitue le « déglacage » auquel on ajoute la sauce. — Ou bien, selon les cas, ce déglacage est ajouté à la sauce, ou à la garniture d'accompagnement préparée pour l'objet sauté.

Ne pas oublier que le *déglacage* est absolument de rigueur pour tous les Sautés.

L'ustensile employé doit toujours être de dimensions justement proportionnées aux objets à sauter; s'il est trop grand, les parties du fond non couvertes par les objets brûlent, ce qui rend le déglacage impossible, et il en résulte la perte d'un appui appréciable pour la sauce : celui du jus solidifié tombé des viandes et dissous par le liquide de déglacage.

Les SAUTÉS DE VIANDES BLANCHES de boucherie, comme Veau et Agneau, doivent être également saisis d'abord, et cuits doucement ensuite.

La cuisson de ces viandes, comme celle de toutes les viandes blanches d'ailleurs, doit être complète.

On désigne aussi sous le nom de SAUTÉS des préparations de caractère mixte, qui tiennent à la fois du genre des Sautés, et de celui des Braisés. Le nom qui leur convient le mieux est celui de *Ragoûts*.

Ces préparations se font avec : Bœuf, Veau, Agneau, Gibier, etc.; on les trouvera dans les séries afférentes à ces différents éléments sous les noms de : Estouffade, Goulash, Sautés de veau et d'agneau, Carbonades, Navarin, Civet, etc.

Dans la première partie de leur apprêt, ces viandes, détaillées en petits morceaux, sont rissolées comme celles des Sautés. Dans la seconde, leur cuisson complémentaire et lente, avec une sauce ou une garniture, les assimile aux Braisés.

LES BLANCHISSAGES

Le terme essentiellement défectueux de *Blanchissage* s'applique, dans la technologie culinaire, à trois catégories d'opérations tout à fait différentes les unes des autres, quant à leur destination finale.

Ce sont :

1° Le Blanchissage des viandes, et plus particulièrement des Abats de Boucherie.

2° Le Blanchissage de certains légumes;

3° Le Blanchissage de certains autres légumes, qui est une véritable cuisson.

Le *Blanchissage des viandes* s'applique principalement aux têtes, pieds et ris de veau; aux pieds de mouton et d'agneau; aux ris d'agneau.

Ces viandes sont d'abord « dégorgées », c'est-à-dire mises à tremper