

Les viandes à braiser.

Le Bœuf et le Mouton se braisent par le procédé ordinaire ; le Veau, l'Agneau et les Volailles, sont traités selon la méthode indiquée plus loin.

Les viandes destinées à être braisées n'ont pas besoin, comme celles qui doivent être rôties, de provenir d'animaux jeunes. — Les meilleures sont fournies par des animaux de trois à six ans, pour les Bœufs ; et de un à deux ans pour les Moutons.

Passé cet âge, on peut difficilement compter sur une bonne viande ; il devient alors nécessaire de prolonger outre mesure le temps de cuisson, et encore n'obtient-on, généralement, qu'une viande filandreuse et sèche.

En réalité, les viandes provenant de bêtes vieilles ne conviennent qu'à un seul usage en cuisine : la préparation des Consommés et des Fonds divers.

Pour larder les viandes.

Lorsque les viandes à braiser proviennent de l'loyau ou de la côte de Bœuf, elles sont *persillées*, c'est-à-dire sillonnées de veines de graisse, ce qui est un indice certain de bonne qualité et une assurance de tendreté. — Il n'en est pas de même pour les parties provenant de la cuisse de Bœuf ou du Gigot de mouton.

Ces viandes ne sont pas assez grasses par elles-mêmes pour empêcher qu'une cuisson prolongée ne les sèche. — C'est pourquoi on y remédie en les lardant, c'est-à-dire en les traversant de part en part, dans le sens du fil de la viande, avec des lardons ayant environ un centimètre de côté.

Ces lardons doivent être d'abord assaisonnés de poivre, muscade et épices, saupoudrés de persil haché, et marinés pendant 2 heures avec une quantité relative de cognac.

Pour mariner les viandes à braiser.

Qu'elles soient lardées ou non, les viandes destinées à être traitées par le braisage gagnent à être marinées pendant quelques heures avec les vins qui doivent servir à les mouiller, et les aromates du fonds de braise. A cet effet, elles sont assaisonnées de sel, poivre et épices ; roulées sur elles-mêmes pour les imprégner de l'assaisonnement, et disposées dans un récipient pouvant les contenir juste, entre deux couches des aromates destinés au fonds de braise. — On les couvre alors avec le vin dont elles doivent être mouillées, et qui est généralement un vin ordinaire, blanc ou rouge, dont les proportions s'établissent à raison de 3 décilitres par kilo de viande.

Laisser les viandes mariner pendant 5 à 6 heures, en les retournant de temps à autre dans la marinade.

Le Fonds de Braise.

Celui-ci comporte : carottes et oignons détaillés en rouelles épaisses, rissolées au beurre ou à la graisse (les proportions des légumes sont de 60 grammes de chacun par kilo de viande) ; un bouquet garni contenant