



XIII

LÉGUMES — FARINEUX ET PÂTES ALIMENTAIRES

SÉRIE DES LÉGUMES

Observations sur les Opérations préliminaires.

Blanchissage. — Cette opération répond à deux buts différents : Dans l'un de ses emplois, par exemple pour le traitement des épinards, petits pois, haricots verts et légumes verts en général, ce blanchissage est, en réalité, une cuisson complète, conduite rapidement et à grande eau, pour conserver à ces légumes le chlorophylle ou principe de la couleur verte. Dans l'autre, le blanchissage a pour but de faire disparaître l'âcreté naturelle des légumes : comme choux, céleri, chicorée, etc. — En principe, les légumes nouveaux ne se blanchissent pas. Pour ceux dont le blanchissage assure la cuisson, l'eau se sale à raison de 7 grammes par litre.

Rafraichissage. — On ne devrait rafraîchir, après blanchissage, que les légumes destinés à être braisés, et ceux que les exigences du travail obligent à blanchir à l'avance. Mais un légume destiné à être lié de suite, ne peut que perdre de sa saveur en étant rafraîchi.

Cuisson des légumes à l'anglaise. — Ces légumes sont traités simplement à l'eau bouillante. Ils sont ensuite égouttés, séchés, dressés en timbale et servis accompagnés de coquilles de beurre. L'assaisonnement est fait par le convive lui-même. — Tous les légumes verts peuvent se traiter et se servir à l'anglaise.

Cuisson des légumes secs. — C'est un mauvais procédé que de tremper les légumes secs. S'ils sont de l'année et de bonne qualité, il suffit de les marquer à l'eau froide et de ne les amener que très lentement à l'ébullition. On les écume alors ; on les garnit, puis on les laisse cuire très doucement, à couvert.

Si on se trouve en présence de légumes trop vieux, ou de qualité inférieure, on peut les tremper ; mais à la condition de ne les laisser que le temps strictement nécessaire pour les gonfler, soit une heure et demie ou 2 heures.