

ROTIS DE MOUTON ET D'AGNEAU

Carré. — Supprimer les os d'échine, et rôtir le carré à four chaud
Temps moyen de cuisson : 25 minutes au kilo.

Le jus d'accompagnement doit être tenu un peu gras et servi très chaud.

Baron. — Le Baron comprend les deux gigots et la selle. On le rôtit à four chaud.

Temps moyen de cuisson : 15 minutes au kilo.

Selle. — La Selle ne doit être ni désossée, ni piquée de lard. La graisse qui couvre les filets est simplement ciselée avec la pointe d'un couteau; puis la Selle est ficelée et rôtie à four chaud.

Temps moyen de cuisson : 12 à 15 minutes au kilo.

Gigot. — Temps moyen de cuisson : 25 minutes au kilo.

Epaules. — Les Epaules de mouton peuvent être désossées, roulées et ficelées; les épaules d'agneau ne se désossent pas. Ces dernières surtout doivent être traitées à four bien chaud.

Temps moyen de cuisson : 18 minutes au kilo.

NOTA. — Le temps de cuisson des pièces d'agneau est sensiblement le même que celui des pièces de mouton, attendu que l'agneau doit toujours être bien cuit.

ROTIS DE PORC

Carré et Filet. — Le Carré doit être raccourci et débarrassé des os de l'échine. La cuisson de la viande de porc doit se faire à four assez chaud et être complète.

Temps moyen de cuisson au four : 30 minutes au kilo.

Rôtis de Porc à l'Anglaise. — On emploie pour ces rôtis des Jambons, Carrés et Filets, provenant d'animaux très jeunes; la couenne est laissée adhérente aux pièces. Cette couenne et le lard sous-jacent sont ciselés profondément en losanges.

Le temps de cuisson se compte à raison de 18 à 20 minutes au kilo.

Ces rôtis de porc s'accompagnent de sauce à la sauge et aux oignons, d'Apple-sauce, ou de Cranberries-sauce.

ROTIS DE VOLAILLE

Poularde. — Barder la pièce; l'assaisonner intérieurement et extérieurement; la rôtir au four de chaleur concentrée et pas trop vive, ou, ce qui est infiniment préférable, à la broche.

Retirer la barde en temps voulu pour assurer la coloration extérieure de la pièce.

Le temps de cuisson moyen d'une pièce d'un kilo 500 est de 45 minutes au four et 50 minutes à la broche.

Constater l'à-point de cuisson en faisant tomber sur une assiette quelques gouttes du jus de l'intérieur qui doit être absolument blanc. Arroser la pièce avec la graisse de cuisson et servir à part jus et cresson.