

GELÉE DE GIBIER

Le procédé de clarification est encore le même; seulement il y a lieu de tenir compte, dans l'apprêt de cette gelée, de certaines considérations.

Pour une gelée de gibier ordinaire, sans saveur spéciale, l'élément de renforcement se composera de 250 grammes de viande de bœuf maigre, hachée, et de la même quantité de chair de gibier noir.

Mais si la gelée doit avoir un fumet bien déterminé, il faut, de toute nécessité, employer, pour sa clarification, de la chair du gibier dont elle doit porter le fumet; soit, chair de Perdreau, de Faisan, de Gelinotte, etc.

Toutes les Gelées de gibier gagnent à être aromatisées de 2 cuillerées de vieille fine Champagne par litre, à condition que cette fine Champagne soit de qualité absolument supérieure. Mieux vaut s'abstenir de cette addition si la liqueur dont on dispose est médiocre.

Sans aromatisation, la gelée, quoique imparfaite, peut être passable, tandis que, aromatisée avec une fine Champagne commune, elle sera mauvaise.

GELÉE DE POISSON BLANCHE

La clarification de la gelée de poisson peut se faire :

1° Au blanc d'œuf, à raison de 3 blancs par 5 litres de gelée, et en ajoutant 250 grammes de chair de merlan hachée pour compenser l'affaiblissement causé par la clarification;

2° Avec du caviar frais, quand c'est possible, ou du caviar pressé à défaut, à raison de 50 grammes par litre de gelée, et en procédant comme il est expliqué à la Clarification du Consommé de Poisson. (Voir Chapitre des *Potages*.)

Pour l'aromatisation des Gelées de poisson, on peut employer, soit du Champagne sec, soit un grand vin blanc de Bourgogne, en tenant compte de ce qui est dit relativement à l'emploi des vins pour gelées dans le Nota placé à la suite des gelées grasses ordinaires.

NOTA. — Dans certains cas, on obtient, pour la gelée de poisson, une aromatisation spéciale, par l'emploi d'écrevisses, à raison de 4 petites écrevisses par litre de gelée. Ces écrevisses sont sautées et cuites comme pour bisque; puis, pilées finement et ajoutées dans le fonds de poisson, 10 minutes avant de passer celui-ci.

GELÉE DE POISSON AU VIN ROUGE

La clarification de cette gelée se fait à raison de 4 blancs d'œufs par 5 litres de gelée.

Il arrive presque toujours que, soit pendant la cuisson du poisson, soit pendant la clarification de la gelée, le vin se décompose par suite de la précipitation des matières colorantes d'origine tannique. Cette désorganisation semble être provoquée par le contact de la gélatine qui est en suspens dans le fumet de poisson; et il n'existe, jusqu'ici, aucun moyen de la prévenir.

Il devient donc nécessaire de compenser cette absence de matières colorantes, par une addition de colorant artificiel (carmin liquide ou rouge végétal), mais en le dosant avec les plus grandes précautions pour que la teinte de la gelée ne dépasse pas le rose légèrement foncé.

