

Finalement, la sauce est mise au point, soit par l'addition d'un peu d'excellent fonds si elle est trop épaisse, soit par réduction si elle était trop claire.

*Ce qui se produit pendant la seconde phase du braisage.*

Nous avons dit que, dans la première partie de l'opération, la pièce de viande devait être soumise à un rissolage d'autant plus prononcé que cette pièce est plus grosse. Le but de ce rissolage est de refouler vers l'intérieur les sucs qui tendent à s'échapper, et de constituer ainsi autour de la pièce une sorte de cuirasse, qui va s'épaissant de la périphérie au centre, au fur et à mesure des progrès de la cuisson.

Sous l'influence de la chaleur du liquide qui baigne la viande, les fibres de celle-ci se contractent en forçant les sucs qu'elles contiennent à progresser vers le centre. Bientôt, la chaleur arrivant dans ce centre force les sucs, resoulés, comprimés de toutes parts, à se décomposer, à dégager l'excès d'eau qu'ils recèlent, laquelle se convertit en vapeur qui distend et dissocie les fibres directement soumises à son action.

Donc, pendant cette première phase, il est clair qu'il s'opère une concentration des sucs de la viande vers le centre de la pièce.

Dans la seconde phase du braisage, les faits se produisent en sens inverse.

En effet, la dissociation des fibres musculaires commence au centre de la viande, dès que la température y atteint une intensité suffisante pour vaporiser les sucs qui s'y trouvent rassemblés ; la tension de la vapeur dégagée par ces sucs augmente d'autant plus qu'elle ne trouve pas d'issue pour s'échapper. Elle exerce donc une pression considérable sur les fibres, mais, cette fois, en sens contraire de la première, c'est-à-dire du centre à la périphérie.

Il arrive alors que les fibres cèdent à mesure que leur cuisson s'opère et que la pression augmente ; de sorte que, ce travail de dissociation ayant gagné petit à petit la couche extérieure rissolée, celle-ci est obligée de céder à son tour et de livrer passage aux sucs intérieurs qui se mêlent à la sauce, en même temps que celle-ci pénètre dans la viande, suivant un processus bien connu en physique sous le nom de Capillarité.

Cet instant du braisage est celui où les soins doivent être particulièrement attentifs.

Le fonds de braisage se trouve réduit considérablement et ne couvre plus la pièce, car l'opération touche à sa fin. — La viande, se trouvant découverte, sécherait donc extrêmement vite, si l'on n'avait soin de l'arroser sans cesse et de la retourner, de façon à ce que le tissu musculaire soit constamment humecté et imbibé de sauce, afin de conserver au Braisé le moelleux et le fondant qui le caractérisent et le différencient des autres préparations.

*Glaçage des viandes braisées.*

Ce glaçage est rigoureusement nécessaire quand il s'agit de pièces devant être présentées ; mais il n'est pas indispensable, et il est même inutile si la pièce était servie toute découpée.

La pièce braisée destinée à être glacée est retirée de la casserole dès