

Traitement : Assaisonner la pièce à mariner de sel et de poivre. Emincer carotte, oignon, échalote, et en mettre la moitié dans le fond d'un récipient, de grandeur juste suffisante pour contenir la pièce et sa marinade. Couvrir avec le reste des aromates et ajouter, vin blanc, vinaigre et huile.

Tenir dans un endroit frais, et retourner fréquemment la pièce dans la marinade.

MARINADE CUITE POUR VIANDES DE BOUCHERIE OU VENAISON

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Les mêmes, et en mêmes proportions que pour la marinade crue.

Mouillement : Un litre et demi de vin blanc ; 3 décilitres de vinaigre ; 2 décilitres et demi d'huile.

Traitement : Faire colorer légèrement dans l'huile, carotte, oignon et échalote émincés très finement, ainsi que le reste des aromates énumérés.

Ajouter le vin blanc et le vinaigre et cuire doucement pendant une demi-heure.

Ne verser la marinade sur les pièces que quand elle est complètement refroidie.

MARINADE CRUE OU CUITE POUR GROSSE VENAISON

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Sont les mêmes que ceux de la Marinade pour Pièces de Boucherie ou de Venaison, augmentés de 12 grammes de romarin.

Mouillement : 16 décilitres de vinaigre, 4 décilitres d'huile.

Traitement : Soit à froid, soit à chaud, le traitement est le même que celui indiqué dans les recettes précédentes.

MARINADE CUITE POUR LE MOUTON EN CHEVREUIL

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : Ceux indiqués plus haut, et dans les mêmes proportions, plus 10 baies de genévrier, une pincée de basilic et une pincée de romarin.

Mouillement : Mêmes éléments et proportions que ceux indiqués à la Marinade cuite pour Pièces de Boucherie ou de Venaison.

Traitement : Faire colorer légèrement avec l'huile, oignon, carotte, échalote émincés, ainsi que les autres aromates ; ajouter vin blanc et vinaigre et cuire doucement pendant une demi-heure.