

## LES POÊLÉS

Les Poêlés sont, à proprement parler, des Rôtis spéciaux, puisque l'a-point de cuisson est le même pour les uns que pour les autres, et qu'ils cuisent entièrement au beurre, ou à peu près.

C'est la simplification d'un procédé de l'ancienne cuisine, qui consistait à envelopper l'objet à cuire, préalablement rissolé, d'une épaisse couche de Matignon. — La pièce était ensuite bardée, enveloppée de papier beurré, mise au four ou à la broche, et arrosée de beurre fondu pendant sa cuisson.

Aussitôt cuite, on la déballait et on égouttait la graisse; puis la Matignon était ajoutée dans la braisière où avait cuit la pièce, ou dans une casserole, et mouillée de Madère et de fonds corsé.

Lorsque le fonds s'était bien imprégné de l'arome des éléments de la Matignon, il était passé, et bien dégraissé au moment de servir.

Cette excellente méthode mérite d'être conservée pour certaines grosses pièces de volaille.

*Préparation des pièces poêlées.*

Disposer au fond d'un ustensile épais et profond, juste assez grand pour contenir l'objet à poêler, une couche de Matignon crue. (Voir *Série des Préparations pour Garnitures.*)

Placer la pièce, viande ou volaille, bien assaisonnée, sur ces légumes et arroser copieusement de beurre fondu. Couvrir l'ustensile et le mettre au four de chaleur pas trop vive.

On laisse la cuisson se faire ainsi, doucement, à l'étuvée, en arrosant souvent avec le beurre.

Lorsque la pièce est cuite, découvrir l'ustensile; faire bien colorer viande ou volaille; puis retirer la pièce sur un plat et la tenir clochée jusqu'au moment de servir.

Ajouter alors aux légumes (qui ne doivent pas être brûlés), une quantité suffisante de fonds de veau brun limpide et corsé; laisser bouillir doucement pendant 10 minutes, puis passer ce fonds à la serviette, le dégraisser soigneusement, et l'envoyer en saucière en même temps que la pièce, qui est généralement entourée d'une garniture.

*Observations sur les Poêlés.*

1° Il est très important de ne pas mouiller les Poêlés pendant la cuisson, car, dans ce cas, leur saveur serait la même que celle des Braisés de viandes blanches. Cette cuisson doit se faire simplement au beurre. Cependant, on peut faire une exception pour les Gibiers à plume, comme Faisan, Perdreau, Caille, auxquels on peut ajouter lorsqu'ils sont presque cuits, une petite quantité de cognac flambé.

2° Il est très important également de ne pas dégraisser les légumes avant d'ajouter le fonds de mouillement.

En effet, le beurre qui a servi à la cuisson de la pièce s'est approprié une grande partie de la saveur de l'objet traité et des légumes. Or, pour récupérer cette saveur, il est nécessaire que le fonds de mouillement