

même pour les Filets de poissons et de Volaille qui sont pochés presque à sec ; tandis que les autres préparations traitées par le pochage, gagnent à être plongées dans le liquide porté à l'avance à la température nécessaire.

Préparation des Volailles à pocher.

La volaille étant bien appropriée est farcie (si son mode de préparation l'indique) et bridée avec les pattes repliées et rentrées.

Si elle doit être piquée ou cloutée avec truffe, jambon, ou langue, on la frotte avec un demi-citron sur l'estomac et les cuisses, qui sont les parties à piquer ou à clouter, et on trempe ces parties pendant quelques minutes dans du fonds blanc bouillant.

Cette opération a pour but de raffermir l'épiderme et de faciliter le piquage ou le cloutage.

Pochage de la Volaille.

Étant farcie, piquée ou cloutée, si elle doit l'être, mais bardée dans tous les cas, mettre la volaille dans un ustensile de grandeur juste suffisante pour la contenir, et la mouiller à couvert d'excellent fonds blanc préparé à l'avance.

Faire prendre l'ébullition ; écumer, couvrir et continuer la cuisson en tenant le liquide à la température indiquée ; c'est-à-dire en frémissement à peine visible, ce qui est suffisant pour assurer la cuisson de la volaille par une pénétration progressive du calorique.

Une ébullition accentuée aurait plusieurs inconvénients ; il en résulterait notamment : 1° une évaporation trop grande qui amènerait la réduction du liquide, et en troublerait la limpidité ; 2° le risque de faire éclater la peau, surtout quand la pièce est farcie.

On reconnaît que la volaille est pochée à point lorsque, en piquant le gras de la cuisse près du pilon, le jus qui perle à l'orifice de la pique est complètement blanc.

Considérations diverses : A) La nécessité de pocher la volaille dans un ustensile pouvant la contenir juste s'explique en ce sens que : 1° elle doit être constamment couverte du fonds pendant sa cuisson ; 2° que ce fonds devant servir à l'apprêt de la sauce d'accompagnement, moins il y en aura et plus il sera saturé de l'extrait de la volaille. La saveur de la sauce y gagnera donc en conséquence.

B) 1° Le fonds blanc pour le pochage doit toujours être préparé d'avance, et se trouver bien limpide.

2° Si la volaille était mise directement en cuisson avec les éléments destinés à fournir le fonds, il arriverait que, lors même que ces éléments seraient en proportions plus que suffisantes, le résultat serait mauvais, parce que le temps de cuisson d'une volaille étant d'une heure à une heure et demie au maximum, et le temps nécessaire pour tirer de ces éléments leurs propriétés nutritives et aromatiques étant de 6 heures au moins, la volaille pocherait dans un liquide représentant un peu plus que de l'eau chaude, et que la sauce en résultant serait sans saveur.