

## QUATRIÈME SÉRIE

## PORC

Les Relevés de porc frais sont plutôt utilisés par les cuisines bourgeoise et ménagère que par la grande cuisine.

Ils sont toujours rôtis et peuvent s'accompagner de toutes garnitures de légumes frais ou secs, de Purées diverses, de Pâtes diverses; comme Macaroni, Nouilles, Polenta, Gnokis, etc.

## CARRÉ DE PORC

**Carré de porc à la Choucroute.** — Rôtir le carré aux trois quarts; le tenir ensuite à l'étuve pendant une heure pour achever doucement sa cuisson. A défaut d'étuve propre à cet usage, rôtir le carré à four doux, et complètement.

Préparer une garniture de choucroute braisée et, pendant sa dernière heure de cuisson, l'arroser fréquemment avec de la graisse du carré.

Dresser celui-ci; retirer l'excès de graisse de la choucroute et la disposer autour du carré.

**Carré de porc aux Choux rouges.** — Rôtir le carré comme ci-dessus.

Le dresser et l'entourer d'une garniture de choux rouges à la Limousine ou à la Flamande. (Voir *Choux rouges*, Chapitre des Légumes.)

**Carré de porc aux Choux de Bruxelles.** — Rôtir le carré dans un plat en terre. — Blanchir les choux de Bruxelles; les égoutter à fond et les mettre autour du carré environ 20 minutes avant que celui-ci soit cuit au point. Finir de les cuire en les arrosant avec la graisse et le jus tombés dans le plat.

— Servir tel quel.

**Carré de porc à la Marmelade de Pommes.** — Rôtir le carré. — Peler, épépiner et émincer 750 grammes de pommes à chair ferme; les cuire rapidement avec quelques cuillerées d'eau, une cuillerée et demie de sucre en poudre; couvrir hermétiquement pour concentrer la vapeur dans l'intérieur de l'ustensile. Au moment de servir, travailler un instant la marmelade avec le fouet pour la lisser.

Dresser le carré; verser autour son jus dégraissé aux trois quarts et servir la marmelade de pommes dans une timbale.

**Carré de porc à la Paysanne.** — Rôtir le carré dans un plat en terre. — A moitié de sa cuisson, l'entourer d'un kilo de pommes de terre coupées en quartiers et de 4 oignons émincés et sautés au beurre. Com-