

Côte de Bœuf. — La Côte de bœuf se rôtit sans être désossée ; elle est simplement raccourcie.

Si elle est rôtie au four, il vaut mieux employer pour la cuire une grande braisière qui est tenue découverte.

Temps moyen de cuisson : 15 à 18 minutes au kilo.

Si elle est traitée par la broche, le temps de cuisson de la Côte de bœuf est de 15 minutes au kilo ; mais elle doit être tenue ensuite à l'étuve pendant une demi-heure ou une heure, selon sa grosseur, pour la concentration intérieure du jus, qui achève la cuisson.

Nota. — Moyen recommandable pour rôtir la Côte de bœuf au four : L'envelopper, sur le dos et sur les côtés, d'une couche de gros sel humecté d'eau, ayant de 2 à 3 centimètres d'épaisseur. Dès que l'eau est évaporée le sel forme une croûte qui constitue une protection pour la Côte et qu'il n'y a qu'à retirer après que celle-ci est sortie du four.

Contrefilet rôti. — Si le Contrefilet est rôti sans être désossé, on doit casser les os saillants des vertèbres et sectionner le ligament jaune de place en place. Pour cette pièce, la chaleur doit être un peu plus vive que pour la Côte de bœuf, la cuisson étant moins longue.

S'il est rôti désossé, on doit le barder.

Temps moyen de cuisson s'il est rôti désossé : 12 à 14 minutes au kilo et 5 minutes en plus par kilo s'il est rôti avec os.

Filet de Bœuf. — Le Filet destiné à être rôti doit être soigneusement paré de ses deux enveloppes nerveuses extérieures et finement piqué de lard, ou bardé. Dans certaines circonstances, on l'enveloppe entièrement de tranches de graisse de bœuf aplatis, que l'on maintient avec de la ficelle.

Le Filet de bœuf doit être rôti à feu assez vif et tenu rosé à l'intérieur.

Temps moyen de cuisson au four : 12 à 15 minutes au kilo et 18 minutes à la broche.

Rôtis de Bœuf à l'Anglaise. — Ces rôtis sont tenus plutôt un peu cuits ; ils sont toujours accompagnés de « Yorkshire-pudding ».

ROTIS DE VEAU

Carré. — Le Carré de veau se rôtit à feu modéré, en l'arrostant souvent avec du beurre fondu.

Temps moyen de cuisson : 30 à 35 minutes au kilo.

Longe. — La Longe se rôtit en braisière couverte, en l'arrostant souvent au beurre.

Temps moyen de cuisson : 35 minutes au kilo.

Longe rôtie à l'Anglaise. — La Longe et l'Epaule de veau rôties à l'Anglaise, sont farcies de « Veal Stuffing ».

Ces rôtis s'accompagnent de lard, ou de jambon bouilli, saupoudrés d'un peu de chapelure.

Noix. — La Noix de Veau se rôtit comme la Longe et elle exige le même temps de cuisson.

Nota. — La cuisson par la broche convient peu à la chair de veau, quelle que soit sa finesse. La cuisson au four, sous forme de « Poêlage », lui convient mieux, d'autant plus que le fond de poêlage fournit un jus meilleur que celui dont on accompagne ordinairement les Rôtis de veau à la broche.