

Pour obtenir ce triple résultat, l'élément en traitement doit être soumis à une intensité calorifique en rapport avec sa nature et sa grosseur.

L'agent ordinaire du Gratin complet est une sauce Duxelles, grasse ou maigre selon les circonstances. La pièce à gratiner est couchée sur un plat beurré et masqué de quelques cuillerées de sauce; entourée de lames de champignons crus et garnie dessus de quelques champignons cuits. On verse un peu de vin blanc dans le fond du plat; puis pièce et garniture sont couvertes de sauce, laquelle est saupoudrée de chapelure et arrosée de beurre fondu.

Plus la pièce est grosse, plus la sauce doit être abondante; et inversement si elle est moyenne ou petite.

Dans la conduite des Gratins complets, observer que :

Si on a mis trop de sauce, relativement à l'importance de la pièce, celle-ci sera cuite et le gratin formé, avant que la sauce soit arrivée, par réduction, à son point de consistance.

D'où, nécessité de la réduire promptement sur le fourneau, et formation de vapeur qui ramollit la couche gratinée.

Si la sauce n'a pas été mise en assez grande quantité, elle est réduite avant que la pièce soit cuite.

Il y a donc obligation d'en remettre, et l'uniformité du gratin se trouve détruite.

Enfin, plus la pièce sera grosse, plus le calorique devra être modéré.

Par contre, plus elle sera petite, plus le calorique devra être ardent.

En sortant le gratin du four, exprimer à la surface quelques gouttes de jus de citron et saupoudrer légèrement de persil haché.

Le Gratin rapide.

Se fait comme le précédent, avec la sauce Duxelles comme agent; mais l'élément de base, soit viande, poisson, légumes, est toujours cuit et chauffé à l'avance, de sorte qu'il ne s'agit que d'obtenir, dans le plus bref délai possible, la formation du gratin.

L'objet à gratiner ne doit donc, dans ce cas, être couvert que de la juste quantité de sauce nécessaire à l'accompagnement.

Saupoudrer de chapelure, arroser de beurre fondu, gratiner à feu très vif et compléter comme le Gratin complet.

Le Gratin léger.

Est spécial aux Pâtes alimentaires et farineux, tels que : macaroni, lasagnes, nouilles, gnokis, etc., et est constitué par la combinaison du fromage râpé, de la chapelure et du beurre.

La encore, le seul point à atteindre, est la formation de la couche gratinée et uniformément colorée, qui résulte de la fonte du fromage. Pour ces genres de gratins, un rayonnement calorifique modéré est suffisant.

Peuvent être encore considérés comme Gratins légers, ceux qui sont le complément d'apprêt de légumes farcis, comme : tomates, champignons, aubergines, concombres. — Ici, le gratin est simplement constitué par la chapelure arrosée de beurre ou d'huile, et il est soumis à un calorique