

CLARIFICATION DES GELÉES

GELÉES GRASSES ORDINAIRES

(Proportions pour 5 litres.)

1^o Juger d'abord la consistance du fonds, pour régler, le cas échéant, le poids de la gélatine d'appui à employer.

2^o Tenir le fonds de la gelée tout prêt, bien dégraissé et décanté.

3^o Mettre dans une casserole à fond épais et de dimensions proportionnées : 500 grammes de viande de bœuf, bien maigre et finement hachée, additionnée de 10 grammes de cerfeuil et d'estragon, et de 3 blancs d'œufs.

4^o Verser le fonds, froid, ou à peine tiède, sur la viande hachée, et mélanger au fouet ou à la spatule.

Faire prendre l'ébullition à feu pas trop vif, en fouettant doucement, pour assurer le développement du blanc d'œuf et la répartition dans la gelée de ses molécules albumineux, principes de clarification.

Tenir en ébullition douce pendant un quart d'heure et passer à la serviette.

NOTA. — Nous conseillons de n'ajouter le vin à la gelée que quand elle est à peu près froide. C'est une erreur et même une faute, de mettre ce vin quel qu'il soit, en clarifiant la gelée, parce que l'ébullition en détruit, ou du moins, en altère fortement le goût.

Au contraire, ajouté dans la gelée presque froide, le vin conserve son arôme intact.

En prévision du relâchement qu'apporte dans la gelée cette addition liquide finale, et selon la quantité de vin qui doit être ajoutée, il convient de tenir la gelée assez consistante, afin qu'elle conserve le degré gélatineux voulu, pour sa solidification.

Les vins comme Madère, Marsala, Sherry, se dosent à raison de un décilitre par litre de gelée.

Ceux du Rhin, de Champagne, Vins blancs de grandes marques, etc., se dosent à raison de 2 décilitres par litre de gelée. Quel que soit le vin employé, il doit être absolument irréprochable et mieux vaudrait ne pas en employer, qu'employer des vins inférieurs qui peuvent gâter la gelée.

GELÉE DE VOLAILLE

Le principe de clarification de la Gelée de Volaille est exactement le même que celui de la gelée ordinaire; de même que les éléments aromatiques (cerfeuil et estragon), et de clarification (blancs d'œufs).

Seul, l'élément de renforcement (viande) est modifié, en ce sens que la quantité de viande maigre de bœuf est diminuée de moitié, et qu'elle est remplacée par l'équivalent en coux de volaille; soit donc, par conséquent, 250 grammes de viande de bœuf et 250 grammes de coux de volaille hachés.

NOTA. — On obtient un excellent résultat en ajoutant à cette clarification des carcasses de volaille rôties, concassées, et bien séchées à l'étuve pour les débarrasser de la graisse.