

à l'eau froide courante jusqu'à ce qu'elles soient débarrassées du sang dont elles sont saturées.

Elles sont ensuite mises dans une casserole, amplement couvertes d'eau froide, et celle-ci est amenée doucement à l'ébullition. Après écumage, l'ébullition est continuée pendant un temps déterminé par la nature de l'élément; soit 15 à 20 minutes pour la tête et les pieds de veau, 10 à 15 minutes pour les pieds de mouton et d'agneau. Après quoi ces éléments sont égouttés et plongés à grande eau froide, avant de recevoir leur cuisson définitive dans un *Blanc*.

Les ris de veau ne doivent pas bouillir plus de 3 minutes, c'est-à-dire juste le temps de raffermir l'épiderme pour faciliter le piquage ou le cloutage; les ris d'agneau sont égouttés au premier bouillon et rafraîchis. Ces deux éléments se traitent le plus ordinairement par le Braisaige à blanc.

Le *Blanchissage des crêtes de coq* offre cette particularité qu'après avoir été bien dégorgées, c'est-à-dire trempées à l'eau froide, on les met au feu à l'eau froide, en veillant à ce que la chaleur ne dépasse pas 40 à 45 degrés centigrades.

A ce point, elles sont retirées du feu et frottées une à une avec un linge saupoudré de sel fin, pour les débarrasser de leur épiderme. On les rafraîchit ensuite à l'eau froide avant de les cuire dans un Blanc léger.

Beaucoup de personnes pratiquent seulement le blanchissage des viandes et volailles destinées à être préparées en *Blanquette* ou en *Fricassée*. — Il y a là une erreur égale à celle du trempage de ces viandes à l'eau froide.

Si les viandes ou les volailles destinées à ces préparations sont de bonne qualité (et on ne doit pas en employer d'autres), il suffit de les marquer en cuisson dans l'eau ou le fonds froids, selon que l'on emploie l'un ou l'autre, et de faire prendre l'ébullition lentement en remuant souvent les morceaux. Si on a soin d'enlever, à mesure qu'elle se forme, l'écume qui monte abondamment, on obtient des viandes et un fonds parfaitement blancs, et ayant conservé toute leur saveur.

Quant aux viandes ou volailles de qualité inférieure, aucun trempage ni aucun blanchissage ne remédieront à leur défaut de qualité : de quelque manière que l'on procède, elles resteront grises, sèches et sans saveur. — Il est donc beaucoup plus simple de n'employer que des éléments de qualité supérieure.

Une preuve tangible de l'unité du trempage et du blanchissage des viandes destinées aux *Blanquettes* et aux *Fricassées*, c'est que les mêmes viandes, si elles sont de bonne qualité, sont toujours parfaitement blanches lorsqu'on les fait braiser, poêler ou rôtir. Et cependant, ces trois opérations sont moins favorables pour en conserver la blancheur, que le traitement par ébullition. Le bon sens réprouve absolument ces pratiques erronées.

Sous le terme de *Blanchissage*, on désigne aussi l'opération qui consiste à faire subir à certains légumes un commencement de cuisson, à grande eau, pour les débarrasser des saveurs âcres ou amères qu'ils peuvent détenir.

Le temps d'ébullition varie selon que les légumes sont plus ou moins vieux, et se réduit souvent à un simple échaudage lorsque les légumes sont de saison et tendres.