

MARINADES ET SAUMURES

Elles sont de plusieurs sortes, quoique toutes tendent au même but final qui est de :

1° Pénétrer les substances qui sont soumises à leur action de la note combinée des aromates employés dans leur préparation ;

2° Attendrir la fibre de certaines chairs ;

3° Assurer parfois leur conservation ; surtout quand les perturbations atmosphériques en font craindre la décomposition. Enfin, leurs éléments sont associés et réglés selon leur destination finale.

MARINADE INSTANTANÉE

Cette marinade est spéciale aux pièces de détail destinées à être traitées de suite, comme les grillades de viandes noires ; ou bien encore aux viandes qui représentent les éléments auxiliaires des pièces froides, comme Galantines, Terrines, Pâtés, etc.

1° S'il s'agit de viandes pour grillades ; semer sur la, ou les pièces en traitement : échalotes émincées finement ; fragments de queues de persil, de thym et de laurier ; sel et poivre ; le tout en quantité relative. Arroser d'huile et de jus de citron dans les proportions d'un demi-jus de citron par cuillerée d'huile.

2° S'il s'agit de lardons de veau, de filets de gibier, de jambon, de lard, etc. ; assaisonner les viandes de sel et de poivre, et les arroser d'une marinade composée de : 3 parties de vin blanc, 3 parties de cognac et une partie d'huile.

Cette condimentation liquide est ensuite ajoutée dans la farce des pièces en préparation.

Dans un cas comme dans l'autre, retourner souvent les éléments dans la marinade pour en assurer l'imprégnation.

MARINADE CRUE POUR VIANDES DE BOUCHERIE OU VENAISON

(Proportions pour 2 litres.)

Éléments aromatiques : 100 grammes de carotte ; 100 grammes d'oignon ; 40 grammes d'échalote ; 30 grammes de céleri ; 2 gousses d'ail ; 3 queues de persil ; une brindille de thym ; une demi-feuille de laurier ; 6 grains de gros poivre ; 2 clous de girofle.

Mouillement : Un litre et quart de vin blanc ; 5 décilitres de vinaigre ; 2 décilitres et demi d'huile.