

VIANDE DE BOUCHERIE

PREMIÈRE SÉRIE :

BŒUF

ALOYAU

L'Aloyau est la partie du Bœuf qui va de la pointe de la hanche aux premières côtes, et dans laquelle la boucherie comprend le filet tout entier, — Cette pièce ne peut être justement dénommée « Aloyau », que quand elle comprend le Contrefilet et le Filet réunis.

Si l'Aloyau est traité en entier, on se borne à le raccourcir en supprimant la bavette ; puis on sectionne le ligament qui se trouve le long de l'échine, sur le Contrefilet, et ce, en différentes places. — Le Filet est laissé un peu gras, et le Contrefilet n'est pas dégraissé du tout.

Dans la pratique courante, et quand il est traité par le braisage, l'Aloyau est fractionné transversalement en morceaux du poids moyen de 3 kilos. — S'il est rôti, il est préférable de le conserver entier.

L'Aloyau servi comme Relevé est braisé ou rôti, en le conservant saignant si on le désire tel. — L'Aloyau braisé, à moins d'être de qualité extra, a l'inconvénient d'être souvent sec.

Toutes les garnitures applicables au Filet de bœuf le sont également à l'Aloyau ; mais, le plus généralement, on les choisit parmi les grosses, comme : BOURGEOISE — CÉLERIS — FLAMANDE — RICHELIEU — PROVENÇALE, etc.

Le fonds d'accompagnement est celui indiqué à chacune de ces garnitures.

ALOYAU FROID

L'Aloyau destiné à être servi comme pièce froide est paré, et nappé de gelée jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une couche assez épaisse de celle-ci. — Il est alors dressé sur le plat de service, entouré de gelée, et le plat est bordé de gros croûtons de gelée correctement taillés.

AMOURETTES ET CERVELLES

On appelle « Amourettes », la moelle épinière du bœuf et du veau. Elles sont ordinairement vendues avec la cervelle, et on les sert souvent avec celle-ci. Cependant, en certains cas, elles sont traitées séparément et peuvent constituer, sous une forme ou une autre, des mets spéciaux ou un élément de garniture.

En raison de leur légèreté, les cervelles et les amourettes sont des aliments de la plus haute valeur alibile pour les enfants et les vieillards.