

POINTE DE CULOTTE OU CULOTTE

C'est la partie à préférer pour les pièces de Bouilli, et plus particulièrement pour les Braisés.

Quel que soit leur emploi, le poids des morceaux doit être limité à 3 ou 4 kilos au plus et, pour la facilité de la cuisson, leur détail doit se faire plutôt en longueur qu'en épaisseur. Toutes les garnitures applicables à l'aloïau conviennent aux pièces de bœuf braisées.

Les pièces bouillies s'accompagnent généralement de leurs légumes de cuisson, ou de purées quelconques, de légumes verts ou secs, de farineux ou de Pâtes alimentaires.

PIÈCES DE BŒUF

Pièce de Bœuf à la Bourguignonne. — La larder dans le sens des fibres avec de gros lardons marinés au cognac. Mariner la pièce 2 ou 3 heures à l'avance avec les aromates et le vin rouge qui doit servir à la mouiller.

Après l'avoir épongée à fond, la faire rissoler au beurre sur toutes ses faces ; puis, mouiller à hauteur avec le vin de la marinade, jus de veau et 2 décilitres de sauce Espagnole par litre de mouillement. — Ajouter bouquet garni, épluchures de champignons et cuire au four.

Aux deux tiers de la cuisson, changer la pièce de casserole, l'entourer d'une garniture « à la Bourguignonne » ; passer la sauce sur le tout et compléter la cuisson.

Pièce de Bœuf à la Cuiller à l'Ancienne. — Cette pièce de l'ancienne cuisine ne se fait plus, ou rarement, et nous ne la signalons qu'à titre de curiosité.

Prendre le morceau de bœuf de forme carrée ou ovale, de façon à pouvoir, après cuisson, le façonner en forme de caisse, sans faire trop de parures.

Ficeler ; marquer en braisage ; mouiller assez abondamment et cuire la pièce en la tenant un peu ferme.

La refroidir sous presse ; puis, parer le tour et enlever la viande de l'intérieur, en laissant une épaisseur d'un centimètre et demi dans le fond et sur les côtés.

Paner le tour à l'œuf et à la mie de pain mélangée de Parmesan râpé ; asperger de beurre fondu ; mettre au four assez chaud pour transformer en croûte bien colorée l'enveloppe d'œuf et de mie de pain.

D'autre part ; émincer finement la viande retirée de l'intérieur, et y joindre : tranches de langue écarlate ; escalopes de ris de veau braisé ou ris d'agneau ; escalopes de filets de lapereau ; champignons, etc.

Couvrir le tout de sauce Demi-glace, Italienne, Périgueux, ou autre en rapport ; chauffer et verser cette garniture dans la caisse dressée sur le plat de service.

Pièce de Bœuf à l'Écarlate. — La pièce doit être mise dans la saumure pendant un temps déterminé par sa grosseur, et qui peut s'évaluer à 8 ou 10 jours pour une pièce du poids de 4 kilos.

On la cuit simplement à l'eau avec carottes, oignon piqué et bouquet garni.