

Le trempage prolongé pendant plusieurs heures déterminant un commencement de fermentation, les éléments constitutifs du légume s'altèrent, il perd beaucoup de sa valeur et peut même occasionner des indispositions.

*Braisage des légumes.* — Ces légumes sont préalablement blanchis, rafraîchis, parés, déposés dans une casserole bardée, foncée comme pour Braisage et recouverts de bardes. Après les avoir fait légèrement suer à casserole couverte, les mouiller à couvert avec du fonds blanc; couvrir la casserole et achever leur cuisson au four de chaleur modérée.

Après cuisson, les légumes sont égouttés, parés selon la forme qui leur convient, tenus au chaud dans un sautoir, avec le fonds dégraissé et réduit, s'ils doivent être servis immédiatement. — S'ils sont apprêtés à l'avance, on les débarrasse en plats ou terrines spéciaux, avec leur cuisson passée dessus, bouillante, sans être dégraissée; ils sont tenus en réserve, couverts d'un papier beurré.

*Sauce des légumes braisés.* — Cette sauce est constituée par le fonds de braisage réduit et bien dégraissé; complété en certains cas par une addition de glace de viande et, en d'autres, par une quantité relative de sauce Demi-glace. — Dans un cas comme dans l'autre, la sauce est montée au beurre afin de l'obtenir bien moelleuse, et additionnée au besoin de quelques gouttes de jus de citron.

*Liaison des légumes verts au beurre.* — Ils doivent être égouttés à fond. On ajoute alors l'assaisonnement qu'ils comportent et le beurre; la liaison se fait en sautant le légume. Le beurre de liaison d'un légume doit toujours être ajouté *hors du feu* pour conserver sa saveur intégrale.

*Liaison des légumes à la crème.* — Les légumes destinés à être traités de cette façon doivent être tenus un peu fermes à la cuisson. Ils sont égouttés à fond et mis dans une casserole avec assez de crème fraîche bouillante pour les baigner, sans cependant les couvrir entièrement. On achève la cuisson en vannant de temps en temps.

La crème étant presque entièrement réduite, compléter avec beurre et un filet de jus de citron. — La liaison peut être légèrement augmentée au besoin par une addition de sauce Crème.

*Crèmes et Purées de légumes.* — Les *Purées* de légumes secs et de farineux s'obtiennent en passant ces légumes au tamis; en les desséchant ensuite sur le feu avec un morceau de beurre, et en les mettant au point avec lait ou crème.

Les purées de légumes aqueux, comme haricots verts, choux-fleurs, etc., doivent s'additionner d'une certaine quantité de purée d'un légume farineux en rapport de goût avec le légume principal, pour assurer la liaison de celui-ci.

Les *Crèmes* de légumes s'obtiennent en remplaçant, pour la liaison, la purée de légume auxiliaire par une sauce Béchamel succulente et serrée.