

BEURRES COMPOSÉS POUR GRILLADES ADJUVANTS DE SAUCES ET HORS-D'ŒUVRE

Observation sur les Beurres composés.

La plupart des Beurres composés dont les formules suivent, sont peu employés dans les cuisines, à l'exception des Beurres de Crustacés. Ils ont pourtant une utilité réelle en bien des circonstances, aussi bien pour les Beurres de légumes, en ce qui concerne les Potages, que pour les Beurres divers qui se rapportent aux sauces, parce qu'ils viennent accentuer et fixer, d'une façon définitive, la saveur propre et particulière de ces préparations.

Nous conseillons donc à nos collègues de prendre cette observation en très sérieuse considération.

En ce qui concerne les Beurres de Crustacés, l'expérience nous a démontré que ces Beurres, traités par infusion au bain-marie, puis passés ensuite à la mousseline au-dessus d'une terrine d'eau glacée, étaient de coloration plus chaude que ceux préparés à froid; mais, par contre, la chaleur leur fait perdre une grande partie de leur finesse, et même contracter un goût désagréable.

Pour obvier à cet inconvenient, nous avons adopté le système de préparation de deux beurres distincts : l'un qui a pour base exclusive les parties crémeuses, débris ou chairs de crustacés, pilés avec le beurre cru, et passés au tamis fin et à l'étamine. Ce beurre communique une saveur parfaite aux sauces ; surtout à celles qui ont la sauce Béchamel pour base.

L'autre, préparé avec les carcasses seules, est traité à chaud, et joue dans l'ensemble le seul rôle de *colorant*. Cette méthode donne d'excellents résultats, et nous en conseillons la mise en pratique.

L'emploi du Beurre colorant donne aux sauces la teinte nette et franche qui doit les caractériser et, en toutes circonstances, on doit le préférer au carmin, qui ne peut donner aux sauces et potages qu'une teinte indécise et criarde.

Les Beurres composés sont généralement préparés au moment ; s'ils le sont à l'avance, on doit les tenir au frais, et couverts d'un rond de papier blanc.