

Les rôtis de gibier à plume à l'anglaise, se servent avec des Pommes Chips, autour ou à part, et ces trois accompagnements : Jus, Bread-crumb et Bread-sauce.

NOTA. — Dans les pays du Nord, les rôtis sont toujours accompagnés, soit d'une marmelade de pommes peu sucrée, soit d'une compote de cerises ou d'abricots.

SAUCES ET APPAREILS POUR ROTIS A L'ANGLAISE

Sauces diverses.

APPLE-SAUCE — BREAD-SAUCE — BREAD-CRUMB — HORSE RADISH-SAUCE — CRANBERRIES-SAUCE.

NOTA. — La « Cranberries-sauce », qui accompagne spécialement les Dindes, Canards sauvages et Rôtis de porc, est une purée d'airelles rouges à peine sucrée.

Pour les autres, voir *Sauces Anglaises chaudes*.

Farce à la Sauge (*Pour Dindes, Canards et Oies*). — Cuire 4 gros oignons au four avec leur pelure. — Lorsqu'ils sont cuits, les peler et les hacher finement; les passer au beurre avec une pincée de sauge fraîche ou sèche, hachée.

Ajouter le même poids de mie de pain trempée au lait, pressée, et moitié du poids des oignons de graisse de veau hachée.

Veal Stuffing (*Pour le Veau et le Porc*). — Cette farce se compose, par parties égales, de : graisse de bœuf hachée; mie de pain passée au tamis et persil haché. Assaisonner de sel et de poivre comme pour une farce ordinaire; forcer un peu en muscade; lier avec 2 petits œufs par kilo de composition.

Yorkshire Pudding (*Pour les Rôtis de bœuf*). — Délayer 500 grammes de farine avec 4 œufs et un litre un quart de lait; assaisonner de sel, poivre et muscade. Verser cette composition dans une poêle profonde, contenant de la graisse de rôti bien chaude et cuire au four.

Si le Rôti est fait à la broche, placer le Yorkshire-pudding sous la pièce en le sortant du four, de façon qu'il s'imprègne du jus et de la graisse qui tombent de celle-ci.

Le détailler en losanges ou en carrés et le dresser, soit sur les bords du plat, autour de la pièce, soit sur un plat à part.

ROTIS DE BŒUF

Aloyau et Baron de bœuf. — C'est surtout pour « Christmas » que, dans les grands cercles anglais, se sert le « Baron de bœuf », qui comprend les deux aloyaux et une partie des côtes, d'un seul morceau.

La pièce est emballée dans une cuirasse de pâte faite à l'eau chaude, additionnée d'un quart de graisse de bœuf hachée et salée.

Quand la pièce est jugée atteinte, cette enveloppe de pâte est retirée pour assurer la coloration extérieure.

Temps moyen de cuisson à feu lent et régulier : 10 à 12 minutes au kilo.