

*Rôtis à la broche.*

Toute la théorie de la conduite des Rôtis à la broche pourrait se résumer à ceci :

« Proportionner l'intensité des rayons calorifiques, selon la nature de la pièce à rôtir, sa grosseur, ses qualités et son degré de mortification, s'il s'agit de pièces de boucherie. »

Mais, en tout ce qui concerne la rôtisserie, c'est l'expérience qui est le guide le plus sûr; car la théorie, si minutieuse soit-elle, ne peut que donner les indications principales, tracer les règles générales : elle ne peut prétendre à remplacer le coup d'œil, la certitude, qui sont le résultat de la pratique.

Nous ne disons pas, comme Brillat-Savarin, que l'on naît rôtisseur; mais nous pouvons affirmer qu'on ne le devient qu'avec beaucoup d'observation et un peu de vocation. Toute la théorie de la conduite de la broche tient dans les règles suivantes :

1° Toute viande noire fortement chargée de sucs, devra être suffisamment saisie et soumise ensuite, selon la grosseur de la pièce, à l'action d'un feu susceptible d'assurer la pénétration de la chaleur dans l'intérieur, en ne donnant que peu ou pas de flammes.

2° S'il s'agit de viandes blanches, dont la cuisson doit être complète, l'intensité du feu sera réglée pour que la cuisson et la coloration de la pièce marchent ensemble.

3° S'il s'agit de petits gibiers, le combustible à préférer est le bois; mais quel que soit celui employé, le foyer calorifique doit être réglé pour donner plus de flamme que de chaleur de fond.

NOTA. — Pour les feux de broche, éviter d'employer des bois d'essence résineuse.

*Rôtis au four.*

Le degré de chaleur applicable à toute pièce rôtie au four doit, comme pour celles qui sont rôties à la broche, être réglé selon la nature et la grosseur de la pièce.

Pour un rôti cuit au four, on doit toujours prendre la précaution élémentaire de poser la pièce sur une grille qui la surélève suffisamment dans la plaque à rôtir pour que, à aucun moment de la cuisson, elle ne puisse se trouver en contact avec les jus et graisses qui tombent dans l'ustensile. Ou, à défaut de grille, de la maintenir surélevée au moyen d'une broche prenant ses points d'appui sur les bords de la plaque.

Il est inutile d'ajouter un liquide quelconque, jus ou eau, dans la plaque à rôtir. Toute addition liquide est plutôt nuisible, en ce sens qu'il s'en dégage de la vapeur qui enveloppe la pièce, détruit le rissolage extérieur et la transforme en étuvée.

Cependant, soit à la broche ou au four, un rôti doit être arrosé assez souvent, *mais avec un corps gras* et non avec un liquide quelconque.

*Les jus des rôtis.*

C'est avec le déglacage des plaques, ou lèchefrites, que se fait le véritable jus de rôti : le plus naturel surtout, fût-il fait à l'eau, puisque son principe essentiel est représenté par le jus de la pièce tombé dans l'ustensile pendant la cuisson. Mais, pour obtenir un bon résultat, il ne faut pas que l'ustensile ni les jus aient brûlé; ces derniers doivent être sim-