

La glace obtenue avec ce remouillage a moins de saveur et se trouve être plus gélatineuse, il est vrai; mais cette partie gélatineuse est non moins utile au fonds des Braisés que la partie savorique. C'est elle qui leur donne ce velouté, ce moelleux, que rien ne peut remplacer, et qui fait justement la qualité des sauces qui en sont tirées.

Si on ajoute des os crus à un Braisé, comme le maximum de temps pour la cuisson de celui-ci n'excède pas 4 à 5 heures, il arrive que ces os sont à peine désagrégés extérieurement quand la viande est cuite : ils n'ont donc pu fournir au fonds qu'une infime partie de leurs principes extractifs. — Dès lors, leur addition est pour le moins inutile.

De cette pratique défectueuse, il résulte un autre inconvénient : celui d'obliger à un mouillement considérable des pièces.

Or, il est établi et reconnu qu'un Braisé n'est parfait qu'autant que sa sauce est courte et corsée. Partant, plus le mouillement sera abondant, moins la sauce sera succulente, et il en résultera en plus une sorte de lavage de la pièce.

C'est cette considération qui nous a fait indiquer l'emploi, pour le traitement des pièces braisées, d'ustensiles de contenance justement proportionnée à l'importance de ces pièces.

Et il s'explique que la viande devant, au début, être baignée par le fonds, plus l'ustensile sera juste, moins il faudra de fonds pour le mouillement, et plus ce fonds se trouvera corsé par l'addition des principes extractifs de la pièce de viande en traitement.

LES BRAISÉS DE VIANDES BLANCHES

Les braisés de Viandes blanches, tels que les pratique la Cuisine moderne, ne sont pas, à proprement parler, des Braisés. En effet, la cuisson des viandes s'arrête à la fin de la première des deux phases successives qui caractérisent les braisés à brun.

Il est vrai que l'ancienne Cuisine ne les comprenait pas de même, et que les grosses pièces, notamment celles de veau, étaient fréquemment cuites assez avant pour être détaillées à la cuiller. — On a renoncé à cette pratique, mais la dénomination est restée.

On braise à Blanc, les Carrés, Selles, Longes et Noix de veau ; les Fricandeaux et les Ris de veau ; les Dindonneaux et les Pouletards ; parfois aussi, quoique plus rarement, les Relevés d'agneau, comme Doubles, Barons ou Selles.

Le procédé est le même pour toutes ces viandes : seul, le temps de cuisson diffère selon le volume des pièces.

Le fonds de braise est le même que pour les Braisés à brun ; seulement les légumes sont simplement passés au beurre sans être colorés.

Le facteur de mouillement est toujours un fonds blanc.

Conduite des Braisés de Viandes blanches.

A part les Ris de veau qui sont toujours blanchis avant d'être braisés, les viandes ou volailles à braiser peuvent être légèrement raidies et colorées au beurre sur toutes leurs faces, ce qui fait que les pieces séchent moins : toutefois, cette opération n'est pas indispensable.

On les place ensuite dans un ustensile garni de fonds de braise, juste