

une gousse d'ail, et 50 grammes de couennes fraîches, blanchies, pour le poids de viande indiqué.

*Pour rissoler et marquer les viandes à braiser.*

Lorsque les viandes sont marinées à point, les faire égoutter sur un tamis pendant une demi-heure; puis, bien les éponger dans un linge sec.

Chauffer fortement dans une casserole à fond épais ou dans une braisière de dimensions proportionnées, de la graisse de Consommé clarifiée. Faire revenir bien également la viande dans cette graisse : cette opération a pour but de former autour de la pièce une sorte de cuirasse qui empêche les sucs intérieurs de la viande de s'échapper trop tôt, ce qui transformerait le Braisé en Bouilli. — Le rissolage de la pièce devra donc être d'autant plus prolongé, c'est-à-dire que la couche rissolée qui enveloppe la pièce devra être d'autant plus forte, que la pièce sera plus grosse.

La pièce étant rissolée, la retirer de l'ustensile pour l'envelopper de bardes et la ficeler, si c'est une viande maigre. Cette précaution n'est pas nécessaire s'il s'agit d'ailou ou de côte de bœuf, ces pièces étant protégées naturellement par leur couverture de graisse.

Disposer alors dans le fond d'un ustensile de dimensions justement proportionnées au volume de la pièce : les légumes du fonds de braisage qui ont servi pour la marinade, les couennes et le bouquet; placer la pièce sur ce fonds. Ajouter le vin de la marinade et le faire réduire très rapidement, jusqu'à ce qu'il soit arrivé à l'état sirupeux. Couvrir alors la viande d'excellent fonds brun, faire prendre l'ébullition, fermer l'ustensile et le mettre à four de chaleur moyenne pour que l'ébullition se continue, lente et ininterrompue.

Laisser cuire la viande jusqu'au moment où, étant piquée profondément avec une fine aiguille à brider, il ne s'échappe plus de sang par la piqure. A ce moment se termine la première phase du braisage; nous expliquerons un peu plus loin ce qui se produit pendant la seconde.

Relativement au fonds de cuisson, on procède de l'une ou l'autre des façons suivantes, selon le résultat que l'on désire obtenir :

1° Si on désire conserver le fonds clair, il n'y a qu'à le passer à la mousseline sur la pièce de viande mise dans un autre ustensile propre, de grandeur juste suffisante pour la contenir, et à continuer la cuisson au four, jusqu'à ce que celle-ci soit complète, en arrosant souvent.

Le fonds est alors lié à l'arrow-root, comme un jus lié ordinaire.

2° Si on désire une sauce comme accompagnement de la pièce, le fonds de braisage est réduit de moitié; puis on le ramène à sa quantité primitive par l'addition de deux tiers de sauce Espagnole et un tiers de purée de tomate, ou l'équivalent en tomates fraîches. Cette sauce est versée sur la pièce, laquelle a d'abord été changée d'ustensile comme nous l'avons indiqué ci-dessus, et on termine sa cuisson en l'arrosant fréquemment.

Lorsqu'elle est cuite à point, ce qui se reconnaît quand la pointe d'un couteau pénètre aisément la viande sans rencontrer de résistance, on la retire avec précaution de la sauce. Celle-ci est alors passée à la mousseline, et on la laisse reposer pendant 10 minutes pour permettre à la graisse de remonter entièrement à la surface, d'où elle est ensuite enlevée jusqu'au dernier vestige.