

qu'elle est au point, et mise sur un plat à l'entrée du four. On l'arrose légèrement avec un peu de son fonds de cuisson, jus ou sauce qui, réduit par la chaleur, ne forme bientôt plus qu'une mince pellicule sur l'objet à glacer; on recommence l'opération jusqu'à ce que la pièce soit recouverte d'une enveloppe brillante.

Elle est alors retirée du four, dressée sur le plat de service et clochée jusqu'au moment de servir.

Observations diverses sur les Braisés.

1° Lorsqu'une pièce braisée doit être accompagnée de légumes, comme le Bœuf à la mode, par exemple, — on peut, à volonté, cuire ces légumes avec la pièce, pendant la seconde partie du braisage, après les avoir légèrement colorés au beurre; ou bien les cuire séparément avec une partie du fonds de braisage.

Le premier procédé est le meilleur, mais il se prête peu à un dressage correct; c'est donc au praticien à juger, selon les circonstances, auquel des deux il doit donner la préférence.

2° Nous devons signaler encore, en ce qui concerne la conduite des Braisés, deux pratiques assez répandues, mais absolument défectueuses.

La première de ces pratiques est le pincage du fonds de braise.

Dans ce cas, au lieu de disposer la pièce de viande rissolée, sur les légumes également rissolés à l'avance, on se contente de placer la viande, souvent même sans la faire rissoler, sur les légumes crus disposés au fond de la braisière, en l'arrosant d'un peu de graisse fondue, et on laisse ces légumes rissoler jusqu'à ce qu'ils attachent légèrement au fond de la casserole. — A la rigueur, on pourrait admettre le procédé, si l'opération était bien conduite; mais outre que ces légumes, rissolés seulement d'un côté, ne peuvent dégager la même saveur que ceux qui l'ont été des deux côtés, il arrive que, neuf fois sur dix, ce rissolage est prolongé de telle façon qu'il confine presque au brûlé, et il en résulte une amertume qui dénature complètement la saveur de la sauce.

En réalité, cette opération du pincage est une caricature du mode de marquer les Braisés, en usage dans l'ancienne cuisine, où l'on ne préparait pas à l'avance les fonds de mouillement, et où les éléments de ces fonds cuisaient en même temps que le Braisé lui-même.

Cette méthode de l'ancienne cuisine était excellente, mais extrêmement coûteuse, puisque la pièce était braisée sur d'épaisses tranches de jambon cru et de rouelle de veau. — Aussi, la question d'économie l'a fait abandonner depuis longtemps; mais la routine a maintenu la forme du procédé, en en supprimant le fond, c'est-à-dire la partie essentielle, et elle a aggravé cette erreur par la substitution d'os divers aux viandes jadis employées, et qui fournissaient les éléments du fonds.

C'est là la seconde pratique défectueuse que nous devons signaler dans la conduite des Braisés.

On sait que les os, même ceux de veau, qui sont le plus communément employés pour les fonds de braise, exigent au moins 10 à 12 heures de cuisson pour abandonner complètement leurs principes extractifs; la preuve, c'est que des os soumis d'abord à une cuisson de 5 à 6 heures, et que l'on mouille de nouveau, donnent, après une nouvelle cuisson de 6 heures, plus de glace de viande que le premier fonds qui en a été tiré.