

lement caramélisés au fond de l'ustensile et c'est pourquoi, quand un rôti est fait à four très chaud, on doit le placer dans un ustensile où il tienne tout juste, afin d'éviter que la graisse ne brûle.

Le déglaçage des plaques ne peut, en tout cas, donner qu'une très petite quantité de jus et, dans le cas où l'accompagnement des rôtis en exige beaucoup plus, on y remédie en préparant à l'avance un fonds tiré d'os et de débris, de même nature que la pièce pour laquelle est ce jus et en procédant ainsi :

Mettre os et débris dans une plaque avec un peu de graisse ; les faire littéralement rôtir. Les déposer ensuite dans une casserole ; couvrir d'eau tiède légèrement salée ; ajouter le déglaçage de la plaque où ont rôti os et débris. Faire prendre l'ébullition ; écumer ; cuire tout doucement pendant 2 ou 4 heures, selon la nature des éléments employés.

Après quoi, dégraissier le jus presque entièrement ; le passer à la mousseline et le tenir en réserve pour les déglaçages.

*Déglaçage des plaques* : La pièce étant retirée de la broche ou du four, enlever une partie de la graisse qui se trouve dans la plaque ou la lèchefrite ; verser dans l'ustensile la quantité de jus nécessaire ; réduire de moitié ; passer à la mousseline et dégraissier presque entièrement.

C'est une erreur de dégraissier complètement et de clarifier le jus des rôtis. Ainsi traités, ces jus sont plus limpides, plus agréables à l'œil ; mais ils ont perdu une notable partie de leur saveur et l'on ne doit pas oublier qu'un jus de rôti n'est pas un Consommé.

Pour les Rôtis de Gibiers à plume, le jus d'accompagnement est fourni par le déglaçage de l'ustensile, fait avec de l'eau et un filet de cognac ; moyen certain de donner au jus le goût très net du gibier. On fait aussi ce déglaçage avec du jus de veau qui est de saveur neutre et ne peut, par conséquent, altérer le goût spécial de gibier que donne le jus caramélisé au fond de l'ustensile ; ou bien on prépare, avec des os et parures de même gibier que celui qui est rôti, un jus dont on se sert pour le déglaçage,

#### *Dressage et accompagnement des rôtis.*

En principe, un Rôti ne doit pas attendre : il ne doit quitter la broche ou le four que pour être servi aussitôt.

Tout rôti doit être dressé sur un plat bien chaud et légèrement arrosé de sa graisse de cuisson. On le garnit parfois de bouquets de cresson, mais ceci ne doit se faire qu'au moment de le présenter.

On ne garnit jamais un rôti qui doit être cloché et attendre quelques minutes.

En toute occasion, le jus est servi à part.

Les rôtis de viandes de boucherie et de volaille se dressent de la façon la plus simple.

Les rôtis de petits gibiers se dressent sur canapés en pain de mie, frits au beurre et masqués de farce gratin spéciale. (Voir *Farces*.)

Lorsque des citrons accompagnent un rôti, on doit les envoyer à part. Les détails de citron qui ont servi à la décoration d'un plat ne doivent pas être servis, parce qu'il est rare qu'ils n'aient pas été touchés par la graisse.

L'usage Moyenâgeux de parer les gibiers de leur plumage est tombé en désuétude.