

On blanchit principalement : les Laitues, Chicorées, Escaroles, Céleris, Artichauts, Choux, parmi les légumes verts ; les Carottes, Navets, et petits Oignons lorsqu'ils sont vieux. — Pour les Courges et Courgettes, Concombres, Brionnes, etc., le blanchissage est souvent poussé jusqu'à la cuisson complète, et devrait être rangé parmi les « Cuissons à l'Anglaise ». — C'est aussi sous ce terme, et non pas sous celui de « Blanchissage », que doit être compris le traitement préalable des légumes verts comme : Petits pois, Haricots verts, Choux de Bruxelles, Epinards etc., dont la cuisson se fait à l'eau bouillante salée.

Ceux des Légumes énumérés plus haut qui ne subissent qu'un blanchissage, c'est-à-dire une cuisson relative, sont toujours rafraîchis, et égouttés ensuite sur un tamis, en attendant le mode de cuisson définitif qui leur convient, et qui est presque toujours le braisage.

Blanc pour viandes et certains légumes.

Cette préparation n'a par elle-même aucune valeur culinaire, elle n'est qu'un facteur de cuisson et a uniquement pour but de conserver blanches les substances qui sont plongées dedans.

Pour quelque substance que ce soit, le Blanc doit être porté à l'ébullition avant de la recevoir, puis recouvert d'une couche de graisse qui forme isolant, et s'oppose à ce que les substances en cuisson reçoivent le contact de l'air qui les ferait noircir.

Préparation : Délayer à l'eau froide une forte cuillerée de farine par litre d'eau ; saler à raison de 6 grammes ; aciduler de 2 cuillerées de vinaigre par litre et faire prendre l'ébullition. Ajouter un oignon piqué d'un clou de girofle, bouquet garni, l'élément à cuire et la graisse destinée à former isolant ; laquelle peut être de la graisse de rognon de bœuf ou de veau, crue, hachée finement et, au besoin, préalablement dégorgée à l'eau froide.

NOTA. — Lorsque le Blanc est destiné à une cuisson de légumes, le vinaigre est remplacé avantageusement par du jus de citron.

LES GRATINS

Cette opération tient une assez large place dans le travail culinaire pour que nous en exposions, sinon la théorie complète, du moins les grandes lignes.

Les différents genres qui se confondent sous le nom générique de Gratins, comprennent : 1° les Gratins complets ; 2° les Gratins rapides ; 3° les Gratins légers et 4° les Glaçages, qui sont un genre de Gratin rapide.

Le Gratin complet.

C'est le type initial de la série ; celui dont la préparation est la plus longue et la plus minutieuse, parce que : 1° son élément principal, quel qu'il soit, est toujours cru et qu'il doit subir une cuisson complète ; 2° que cette cuisson doit marcher de pair avec la réduction de la sauce, agent du gratin, et la formation du gratin proprement dit, ou croûte ris-solée qui se forme à la surface par la combinaison de la sauce, de la chapelure et du beurre, directement frappés par le calorique.