

SELLE OU CIMIER

Selon les cas, la Selle comprend simplement la partie comprise entre les carrés et les cuissots, ou bien elle est augmentée des deux carrés, rognés très courts du côté de la poitrine. Dans un cas comme dans l'autre, elle est tranchée en pointe, en suivant une diagonale qui va de la pointe de la hanche à la naissance de la queue.

Elle est généralement piquée après avoir été bien dénervée.

Selle de Chevreuil Brian. — Mariner la selle pendant 12 heures.

Au moment de la mettre en cuisson, l'éponger ; la rôtir à four vif sur les légumes de la marinade éparpillés au fond de la plaque. — La dresser ; disposer à chaque bout une garniture de poires cuites au vin rouge avec un peu de sucre, condimentées de cannelle et de zeste de citron.

Verser dans la plaque 2 décilitres de fonds de gibier ; laisser cuire pendant 10 minutes ; passer ; dégraisser et lier à l'arrow-root.

— Servir à part ce fonds lié et envoyer de la gelée de groseilles en même temps.

Selle de Chevreuil aux Cerises. — Tenir la selle pendant 12 heures dans une marinade au verjus. — La rôtir à la broche, en l'arrosant de marinade, et la tenir bien rosée.

Dresser ; servir en même temps une sauce Poivrade, une Venaison ; ou une sauce aux Cerises. (Voir Caneton Rouennais aux cerises.)

Selle de Chevreuil Cherville. — Sans être marinée, rôtir la Selle à la broche. — La dresser et l'entourer de pommes de Reinette creusées en caisses, garnies de pulpe de pommes émincée et cuites au four.

— Servir à part une sauce Groseilles au Raifort.

Selle de Chevreuil à la Crème. — La tenir pendant 2 ou 3 jours dans une Marinade préparée à froid.

La rôtir dans une plaque étroite, dont le fond sera garni des légumes de la marinade. Retirer la selle aussitôt cuite ; déglacer la plaque avec un peu de marinade et réduire presque entièrement. Dégraisser ; ajouter 3 décilitres de crème et une baie de genévrier pulvérisée ; réduire encore d'un tiers ; compléter avec un filet de glace de viande fondue et passer à l'étamine.

— Servir cette sauce en même temps que la Selle.

Selle de Chevreuil à la Créole. — La mariner seulement pendant quelques heures et la rôtir à la broche en l'arrosant de marinade.

La dresser sur un plat long ; l'entourer de bananes sautées au beurre.

— Servir en même temps une sauce Roberts Escoffier, additionnée d'un tiers de sauce Poivrade, légèrement beurrée.

Selle de Chevreuil au Genièvre. — Piquer la selle et la rôtir. Procéder pour la sauce comme il est indiqué aux « Côtelettes au genièvre » et servir à part la même garniture de marmelade de pommes.

Selle de Chevreuil Grand Veneur (mode Ecossais). — Mariner la Selle pendant 2 heures, avec vin blanc et aromates.

L'éponger, l'envelopper de bardes de lard et la rôtir.