

assez grand pour les contenir, et assez profond pour qu'elles ne touchent pas le couvercle de l'ustensile.

La pièce est alors mouillée avec un peu de fonds de veau que l'on fait tomber à glace, sur un feu modéré, et à couvert. On ajoute encore autant de fonds qui est de même réduit à glace, et on mouille enfin la pièce à moitié de sa hauteur. — L'ébullition étant en marche, l'ustensile est mis au four de chaleur modérée; suffisante cependant pour maintenir une ébullition lente et régulière du liquide.

Il est nécessaire d'arroser souvent la pièce pendant sa cuisson pour éviter qu'elle ne sèche : le fonds étant très gélatineux forme à la surface un enduit qui s'oppose à l'évaporation des sucs de la viande, lesquels tendent à se vaporiser sous l'influence de la chaleur, et ne sont contenus qu'insuffisamment par le léger rissolage que la pièce a subi.

Ceci explique pourquoi il est nécessaire de faire tomber à glace une certaine quantité de fonds avant de procéder au mouillement définitif de la pièce. — Si on mouillait directement en mettant la pièce en marche, le fonds ne serait pas assez corsé pour constituer l'enduit dont il est question plus haut, et la pièce sécherait forcément.

On reconnaît qu'une viande blanche braisée est au point, lorsque, en la piquant profondément avec une aiguille à brider, elle laisse exsuder, par la piqûre, un jus incolore : ce qui indique que la cuisson a atteint et décomposé le sang jusqu'au milieu de la pièce.

Ici, est la différence considérable qui sépare les Braisés à brun des Braisés de viandes blanches. — Ces derniers sont, par le fait, presque des Rôtis, et ils ne peuvent être préparés qu'avec des viandes et des volailles absolument jeunes, bien grasses et tendres, car ils ne peuvent dépasser leur à-point de cuisson, qui est le même que celui des Rôtis, sans perdre immédiatement toutes leurs qualités.

Les viandes blanches braisées sont généralement glacées : le procédé est surtout recommandable pour les pièces piquées au lard, qui se font moins aujourd'hui qu'autrefois, mais qui, pourtant, ont encore beaucoup de partisans.

LES POCHÉS

La meilleure définition à donner à ces préparations serait celle de *Bouillis sans ébullition*, si cette expression ne constituait un non-sens.

Le terme *pocher* est employé, par extension, à toutes les cuissons lentes qui comportent l'emploi d'un liquide, en si petite quantité qu'il soit. — C'est ainsi que le terme *pocher* s'applique à la cuisson au court-bouillon des grosses pièces de Turbot et de Saumon, ausi bien qu'aux Filets de sole cuits avec un peu de fumet de poisson, aux Mousselines et Mousses chaudes, aux Quenelles, Crèmes, Royales diverses, etc.

On conçoit aisément, qu'entre des objets si différents, les temps de cuisson, ou pochage, doivent différer énormément. — Tous cependant sont soumis à ce principe absolu : le liquide où sont pochés les objets ne doit jamais bouillir, tout en restant aussi près que possible du point d'ébullition.

Un autre principe veut que les grosses pièces de Poisson ou de Volaille soient mises en cuisson dans le liquide froid, lequel est ensuite amené à la température voulue aussi rapidement que possible. Il peut en être de