

GLACE DE POISSON

Cette glace est moins usitée que les précédentes, et dans la pratique courante, on emploie de préférence « l'essence de poisson » dont la saveur est plus fine, et qui est réduite pour être ajoutée à la sauce du poisson dont elle a assuré le pochage. (Voir *Essence de poisson*.)

LES ROUX

Les Roux représentent la base de liaison des grandes sauces, et leur préparation, qui semble insignifiante en apparence, doit, au contraire, être faite avec beaucoup de soins et d'attention.

Dans les grandes cuisines, le roux brun, dont la cuisson est assez longue, doit être fait à l'avance. Les roux blonds et blancs s'apprêtent généralement au moment de leur emploi.

ROUX BRUN (Proportions pour un kilo).

1° 500 grammes de beurre clarifié ;

2° 600 grammes de farine tamisée.

Cuisson du roux : Le temps de cuisson, étant subordonné à l'intensité du calorique employé, ne peut être fixé mathématiquement, mais il est toujours préférable de conduire la cuisson plutôt trop lentement que trop vite, parce que : sous l'influence d'une chaleur trop vive, les cellules contenant les principes actifs de la farine se racornissent et emprisonnent étroitement leur contenu, s'opposant dès lors à son mélange ultérieur avec l'élément de mouillement et, de ce fait, détruisant l'équilibre de liaison de la sauce. Il se produit, dans ce cas, un fait analogue à celui qui se constaterait sur des légumes secs traités à l'eau bouillante. Il faut qu'une chaleur modérée d'abord, puis régulièrement progressive, provoque la distension des parois des cellules, pour que l'amidon qu'elles contiennent gonfle et, sous l'influence de la chaleur, subisse un commencement de fermentation qui le transforme en *dextrine*, substance soluble et principal agent de liaison. Une fois cuit, le roux brun doit avoir une belle teinte noisette claire, et se trouver absolument lisse et sans grumeaux.

Dans l'apprêt des roux, l'emploi du beurre clarifié s'impose, en ce sens que la caséine qui, en proportions plus ou moins grandes, figure toujours dans le beurre, est essentiellement nuisible à la cuisson régulière du roux. Mais il ne faut pas oublier que le beurre n'apporte qu'une faible note savoureuse dans la sauce, dont il est d'ailleurs éliminé par le dépouillement ; qu'il n'est que le facteur de cuisson de la farine.

Ne pas oublier enfin, dans l'étude de cet article qui est le point de départ du travail des sauces, que l'amidon étant l'élément de la farine sur lequel s'équilibre réellement la liaison d'une sauce, un roux à l'amidon pur, ou à la fécule (substances isomères, ou de propriétés identiques), donnerait le même résultat. Seulement, il exigerait beaucoup plus de