

de lui donner une forme ronde ; versez dessus une tasse d'eau bouillante en le mettant au fourneau, ceci empêche le jus de s'échapper et permet à la viande de se réchauffer sans que la partie extérieure sèche. S'il y a beaucoup de gras sur le dessus, couvrez-le d'une pâte de farine et d'eau jusqu'à ce que la viande soit presque cuite. Arrosez souvent en donnant environ un quart d'heure de cuisson par livre de viande, plus longtemps, si vous préférez l'avoir bien cuite.

BŒUF RÔTI AVEC POUNDING A LA YORKSHIRE.—Placez le bœuf à rôtir sur des baguettes à travers la lèche-frite de la manière ordinaire.

Une heure avant que la viande ne soit cuite, mélangez votre pouding et versez-le dans la lèche-frite de manière que le jus du rôti tombe sur ce mélange. Quand la cuisson est finie, coupez le pouding et placez-le autour de la viande que vous aurez au préalable mise dans un plat. S'il y a beaucoup de gras dans la lèche-frite avant que vous y ayez versé le pouding, ôtez-le, n'en laissant que juste assez pour empêcher votre pâte de coller au fond de la lèche-frite.

POUNDING YORKSHIRE.—Une chopine de lait, 4 œufs battus séparément, 2 tasses de farine, une cuillerée à thé de sel. Ayez soin de ne pas faire la pâte trop dure.

COCHON DE LAIT ROTI.—Prenez un petit cochon de 3 semaines, tué le matin, si vous vou-