

cher la viande de coller à la poêle et de havir, c'est-à-dire de brûler à l'extérieur sans cuire à l'intérieur. C'est là un heureux moyen de créer une diversion. On peut faire frire de minces tranches de poisson en trois ou cinq minutes. Pour le bacon et le jambon, même espace de temps. Quant aux côtelettes panées, faites-les frire durant cinq à huit minutes. Accordez de quatre à huit minutes aux patates frites. Une minute suffira pour les croquettes.

Grillage du bifteck

Que votre table soit d'abord complètement dressée. Faites griller votre bifteck à la dernière minute. (Au Canada, au lieu de dire *bifteck* ou *beefsteak*, les deux anglicismes employés en France et acceptés par l'Académie, on se sert d'un troisième anglicisme, et l'on dit généralement *steak* tout court, quand on veut désigner une tranche de bœuf rôtie sur le gril ou cuite dans une poêle). Pour préparer un bon bifteck, on doit se munir d'un gril en fer ou en treillis métallique, de même que d'un plat très chaud et d'un couteau bien aiguisé. Faites chauffer votre gril au rouge, parez et coupez les tours, enlevez l'excès de graisse. Si vous croyez que le bifteck sera coriace, tailladez-le transversalement avec un couteau bien coupant, formant ainsi une série de petits quadrilatères ou carrés à la sur-