

# Science Ménagère

## Art culinaire

### DES VIANDES

Parlons encore des viandes et nous n'épuiserons pas le sujet. Il s'agit aujourd'hui de traiter le second grand mode de cuisson, celui par concentration qui se divise en : 1° Fritures; 2° Grillades; 3° Rôtis.

1° La friture : se définit, cuisson dans un corps gras ; cuisson qui a pour but de coaguler l'albumine qui se trouve à la surface de la viande afin d'empêcher le liquide extérieur d'y entrer et celui intérieur d'en sortir.

Pour obtenir ce résultat il faut mettre la viande à point dans la friture : ce point exact est reconnu quand la friture commence à fumer. On peut encore l'essayer en jetant dedans un petit crouton de pain. S'il se produit un bouillonnement joint à un petit bruit de grésil, la friture est à point.

Il y a deux sortes de friture : celle dite libre et celle en pâte. Donnons une recette type de chacune d'elle.

Laver une livre à 1½ lb. de viande ; la couper en morceaux d'une grosseur raisonnable, l'éponger et la rouler dans la farine. Faire chauffer de 3 à 4 cuillérées à thé de graisse, du bon saindoux, dans une lèche-frite. Quand la friture est à point faire saisir la viande et l'assaisonner de sel, poivre, oignon. Plus les morceaux sont petits plus le feu doit être vif et continu, au contraire si les pièces sont quelque peu volumineuses on diminue le feu afin de laisser à l'intérieur le temps de cuire, sans que la surface soit brûlée.

Cette préparation culinaire offre le précieux avantage de pouvoir présenter la viande déjà parue sur la table sous une autre forme : la friture en pâte surtout se prête à des recettes économiques. Parmi ces recettes, voyons : Rissoles de dessertes de viande.

Faire revenir un oignon haché dans une cuillerée à table de graisse, ajouter les dessertes de viandes passées préalablement au moulin, assaisonner de sel, poivre, fines herbes; ajouter si l'on en a, un reste de sauce ou de bouillon.

Voilà la préparation de la viande dans sa simplicité ; et la pâte qui doit l'envelopper comment se prépare-t-elle ? Voici.

Tamiser deux tasses de farine avec une cuillerée à thé de sel. Ajouter à la farine une demitasse de graisse, l'émietter bien finement. Faire une petite fontaine, y verser un tiers de tasse d'eau et un œuf battu, amalgamer le tout légèrement. Lorsque la détrempe est bien faite, rouler la pâte avec la main pour la rendre homogène et la laisser reposer un quart d'heure. Après ce temps, l'étendre, la tailler en rondelles avec un emporte-pièce. Placer sur chacune de ces rondelles une cuillerée de la viande préparée comme il est dit plus haut ; replier la rondelle dont on a humecté le pourtour, de manière à y enfermer la viande, presser légèrement les bords et faire cuire en pleine friture.

Il y a certaines précautions à prendre pendant la cuisson de ces fritures, précautions nécessaires pour éloigner les accidents. D'abord il est bon de retenir qu'on ne plonge jamais un corps mouillé ou très aqueux dans une friture bouillante. L'eau subitement portée à une température supérieure à cent degrés projette au loin la graisse et on s'expose à de graves blessures à la figure et aux mains.

Au cas où le feu prendrait à la friture on la couvrirait vivement d'un grand couvercle et si elle tombait dans le feu, on se hâterait de la couvrir avec des cendres, non avec de l'eau ce qui pourrait amener des explosions.

Après les fritures, viennent : —

2° Les grillades qui s'obtiennent par une cuisson rapide sous l'action d'un feu vif. Donnons un exemple qui offre en même temps un plat complet :