

VIANDES

Pour les viandes à rôtir et à cuire, on commence à compter le temps après les vingt premières minutes: ou, après avoir compté tant de minutes par livre, on ajoute vingt ou trente minutes suivant la grosseur du rôti pour laisser à la viande le temps de chauffer. Vous devez arroser la viande toutes les dix minutes, sauf si elle est couverte dans une rôtissoire spéciale.

Temps de Cuisson pour Cuire, Rôtir et Cuire au Four les Viandes:

	Minutes par livre
Boeuf	10-12
Ronde de boeuf	15
Mouton, gigot ou épaule	20
Mouton, longe ou selle	15
Agneau	15
Veau	20
Porc	25
Dinde ou poulet	15
Oie	18
Venaison	15
Filet, au four chaud	30
Canard domestique	en tout 45-60
Canard sauvage, au four très chaud	" " 15-30
Perdrix	" " 30-40
Coq de bruyère ou pigeon	" " 30
Viandes braisées	" " 3-4 h.
Coeur farci	" " 2 h.

Côtelettes d'Agneau Grillées

6 côtelettes Sel et poivre
Beurre

Préparez bien vos côtelettes; mettez-les sur un gril chaud et grillez-les des deux côtés. La cuisson exige de 8 à 10 minutes. Assaisonnez avec sel et poivre et couvrez d'une mince couche de beurre.

Poitrine de Veau Rôtie — Farcie

1 poitrine de veau— Poivre et sel
désossée Farce

Préparez la viande, essuyez avec un linge tordu dans l'eau froide.

Étendez à plat, assaisonnez avec poivre et sel; étendez la garniture, roulez et attachez à plusieurs endroits.

La Garniture

2 tasses miettes de pain 1 c. à soupe oignon haché
sec 1 c. à soupe beurre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé sel 1 c. à soupe bacon haché
 $\frac{1}{2}$ c. à thé jus de citron Un peu d'eau pour
1 c. à thé sarriette et humecter
thym mélangés

Mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Servez avec une sauce brune épaisse.

Côtelettes de Porc Panées

Longe de porc Oeuf et miettes de pain
Sel et poivre au goût Beurre clarifié

Pour chaque c. à soupe de miettes de pain $\frac{1}{2}$ c. à thé de sauge émincée

Tranchez une longe en côtelettes, préparez comme des côtelettes de mouton et grattez le bout supérieur de l'os. Badigeonnez de l'oeuf, saupoudrez de miettes de pain, mélangées à la sauge et à l'assaisonnement de sel et poivre; versez dessus un peu de beurre clarifié et compressez bien les miettes. Mettez la poêle sur le feu avec un peu de saindoux; une fois chaud, mettez-y les côtelettes que vous faites frire brun clair des deux côtés. Retirez-les, mettez-les sécher devant le feu et étendez sur pommes de terre pilées. (Préparez les pommes de terre en riz; disposez une pyramide de ces pommes de terre au centre du plat et disposez les côtelettes autour.) Garnissez de cercles de pommes cuites.

Côtelettes de Veau Panées

$1\frac{1}{2}$ liv. filet de veau Miettes de biscuits secs
1 oeuf Sel et poivre
1 c. à soupe eau froide

Coupez le veau en six morceaux de même grandeur. Aplatissez-les avec la lame d'un gros couteau et assaisonnez de sel et poivre.

Battez l'oeuf en ajoutant l'eau froide; ajoutez un peu de sel. Trempez chaque côtelette dans l'oeuf et panez avec la chapelure de biscuits ou de pain, puis faites frire six minutes dans la graisse bouillante. Servez avec petits pois et sauce aux tomates.

Fricassée de Veau

4 liv. veau Poivre et sel
1 oignon piqué de 2 2 c. à soupe beurre
clous de girofle 3 c. à soupe farine
2 feuilles de laurier 1 tasse lait chaud
1 pinte eau 1 c. à thé persil

Essuyez le veau et coupez en morceaux de 2"; mettez dans une casserole avec l'oignon et les feuilles de laurier, ajoutez l'eau; amenez lentement à ébullition; enlevez l'écume à mesure qu'elle monte. Laissez mijoter le veau une heure environ, assaisonnez de poivre et sel. Egouttez environ 1 chopine de la sauce et ajoutez-y le lait chaud. Faites fondre le beurre, incorporez la farine en brassant, puis le lait chaud et le bouillon, en brassant tout le temps. Cuisez cinq minutes; versez sur la viande et saupoudrez de persil haché.

Veau au Cari

Veau rôti froid 1 c. à dessert farine
4 oignons 1 tasse bouillon ou eau
2 pommes (tranchées) 1 c. à soupe jus de
1 c. à soupe cari citron
(curry) en poudre

Tranchez oignons et pommes et faites frire dans un peu de beurre; retirez-les, coupez la viande en côtelettes que vous faites frire brun pâle; ajoutez le cari en poudre et la farine, l'oignon, les pommes et un peu de bouillon ou d'eau, et cuisez doucement jusqu'à tendreté; ajoutez le jus de citron et servez avec un plat de riz bouilli. Le cari peut être décoré de marinades disposées joliment sur le dessus.

Pain de Veau

2 liv. veau maigre 1 c. à soupe persil haché
1 liv. porc gras mariné $\frac{1}{2}$ tasse miettes de pain
2 c. à thé sel sec
 $\frac{1}{2}$ c. à thé poivre $\frac{1}{4}$ tasse lait
1 c. à thé oignon 1 oeuf
émincé Un peu de jus de citron

Enlevez la peau et la membrane du veau, hachez fin, ajoutez l'oignon émincé, puis la chapelure. Mélangez-y le lait et l'oeuf légèrement battu. Mélangez bien ensemble. Mettez dans un moule à pain et égalisez bien la surface. Cuisez à four lent pendant 2 heures, en arrosant fréquemment. Tournez et servez avec sauce brune ou sauce espagnole.

Pouding de Bifteck et Rognon

6 onces graisse de boeuf 2 lbs. de romsteck
(hachée) 1 rognon de boeuf
1 lb. farine sel et poivre
1 c. à thé sel eau
lait ou eau

Faite une croûte avec la graisse de boeuf, la farine et le sel. Mélangez avec le lait en une pâte molle. Doublez-en les côtés d'un moule à pouding, même en laissant déborder.

Coupez la viande en morceaux de 2"; mettez sur la croûte une couche de romsteck puis une couche de rognon, ainsi de suite, jusqu'à l'épuisement. Assaisonnez chaque couche avec poivre et sel. Remplissez le moule d'eau jusqu'à 2 pouces du bord. Mettez la croûte sur le haut et pressez en bas le bord, repliez la pâte qui déborde.

Tordez un linge trempé dans de l'eau chaude et recouvrez le pouding. Couvrez d'eau bouillante et laissez bouillir quatre heures au moins. Tenez le pouding toujours bien couvert d'eau bouillante. Epinglez une serviette autour du moule et mettez sur la table.