

PAGE DE LA MÉNAGÈRE

PAR CORDON BLEU

Avant d'aborder les questions plus complexes des viandes, du poisson, des sauces et des accessoires, il me faut vous parler de ce que j'appellerai "la base même" de la cuisine : le pot au feu, ou, si vous le voulez, le consommé en permanence que toute bonne ménagère ne doit pas perdre de vue, en été aussi bien qu'en hiver. C'est ce consommé qui fera les meilleurs potages et les sauces les plus délicieuses. Sans lui, je ne crois pas qu'il y ait de bonne cuisine.

Or, comment faut-il faire ce consommé ? Rien de plus simple ; en faisant bouillir tranquillement de la viande de boeuf, de veau, etc., ainsi que toutes espèces d'abattis de volailles et les os des rôtis. Vous laissez mijoter le tout à petit feu.

Quand la graisse surnage, vous l'enlevez. Puis, vous ajoutez un blanc d'oeuf par pinte de bouillon. En enlevant la graisse du bouillon, décollez-la d'abord avec un couteau. Si elle est épaisse, elle peut facilement se couper en quatre, comme l'indique la gravure, et s'enlever facilement. Ayez un soin tout particulier à ne pas laisser de graisse sur le bouillon. S'il en surnageait quelques petits morceaux ici et là, prenez un petit morceau de linge, préalablement tordu à l'eau bouillante, et servez-vous-en pour enlever délicatement les petits morceaux de graisse.

Une fois cela fait, il vous reste un bouillon, que vous pouvez servir en consommé-potage à un dîner à plusieurs services. C'est un bouillon excessivement maigre, toute la partie nutritive presque étant disparue. Cependant, vous pouvez le renforcer par l'ébullition et par des accessoires, légumes, etc.

De même que le bouilli n'est que de la chair moins son jus, le bouillon n'est autre chose que du jus de viande étendu dans une certaine quantité d'eau. C'est donc une composition fort peu compliquée en apparence ; mais elle est d'une telle importance, à raison de ses nombreux usages, qu'il est indispensable de la bien préparer.

Dans une marmite de la contenance de trois gallons, mettez un morceau de boeuf de huit livres et remplissez la marmite avec de l'eau froide, jusqu'à 2 pouces de son bord. A peine la viande est-elle immergée qu'une partie de l'osmazome s'en dégage. Posez la marmite sur un feu doux. Au bout d'une demi-heure environ, l'alumine se dégage à son tour, se coagule, et forme une écume plus ou moins épaisse qu'on enlève avec soin à mesure qu'elle se produit. L'écume étant enlevée, on sale modérément l'eau, qui commence à entrer en ébullition, et l'on ajoute au contenu de la marmite quelques carottes et navets, des poireaux, du céleri et deux clous de girofle.

Dès ce moment il ne s'agit plus que d'entretenir sous la marmite un feu doux et égal, de manière à ce que l'ébullition, bien qu'à peine sensible, ne soit

pas interrompue un seul instant. Si l'ébullition était violente, surtout dans le commencement de l'opération, la viande serait saisie, l'osmazome et la partie extractive de la fibrine n'en pourraient être extraits. Le bouilli n'en serait pas plus mauvais, sans doute, mais le bouillon ne vaudrait rien. La suspension de l'ébullition produirait à peu près le même effet.

L'ébullition doit durer six heures sans interruption. Au bout de ce temps, on enlève le bouilli, on passe le bouillon, et l'opération est terminée.

Le bouillon ainsi obtenu est la base de tous les potages au gras et d'une foule d'autres préparations.

Les parties du boeuf les plus convenables pour faire de bon bouillon sont : l'aloiau, la tranche, le gîte à la noix. Quelques expérimentateurs ont donné la suprématie au morceau appelé "eulotte" ; c'est de la partialité ; la culotte ne doit prendre place ici qu'au quatrième rang.

* * *

Il pourra se faire que vous ayez besoin de quelques gouttes d'oignon pour préparer une recette. Vous devez vous y prendre comme dans la vignette que je publie sur cette page. Tranchez votre



Pour recueillir quelques gouttes de jus d'oignon, vous tranchez un oignon, puis grattez la partie tranchée avec un couteau,

oignon et grattez un peu du couteau, suivant la quantité de jus à obtenir.

On se sert souvent de jus d'oignon dans la préparation des farces de volaille ou de poussin.

* * *

Une correspondante qui signe "Sévérine" me demande une bonne recette pour préparer les huîtres frites. Voici la recette dont je me sers, et qui me donne amplement satisfaction :

Otez les huîtres de leurs écailles, et faites-les bouillir dans leur eau. Faites ensuite mariner ces huîtres dans du jus de citron pendant une demi-heure ; puis vous les tremperez dans de la pâte à farine. Vous mettez ensuite à la friture bien chaude ; faites-les égoutter et servez-les, entourées de persil frit. C'est divin !

Je viens de parler de pâte à frire, il me faut bien vous expliquer ce que j'entends par là, afin que nous nous comprenions bien. Voici comment se prépare la pâte à frire : Délayez de la farine avec de l'eau, de manière à former une sorte de bouillie peu épaisse ; ajoutez-y un peu de sel et d'eau de vie ; battez un blanc d'oeuf en neige ; mêlez-le à cette pâte et laissez-la reposer pendant une heure. C'est dans cette pâte qu'on trempe les huîtres.

Une autre recette, c'est de plonger les huîtres une par une dans des oeufs battus, puis de les étendre sur la planchette et de les rouler ensuite dans des miettes de biscuits.



Comment on doit dégager la graisse du pot au feu.

Je termine par quelques excellentes recettes pour plats de résistance au dîner de famille.

Commençons par le boeuf :

ROSBIF A LA FRANCAISE. — Prenez une belle pièce d'aloiau couverte de graisse ; ôtez celle du côté du rognon, détachez avec soin le filet mignon ; coupez ou sciez les os des côtes ; piquez la bavette de l'aloiau, enlevez la petite peau du filet mignon de bandes de la graisse que vous avez retirée du rognon, puis ficelez. Quatre heures avant de servir, embrochez, ficelez-le aux deux bouts ; entourez-le de papier beurré, faites partir ; arrosez avec la graisse que vous aurez mise dans la lèche-frite. Une demi-heure avant de servir, déballez-le et le remettez en broche afin de le colorer, puis passez dessus un peu de glace, dressez votre pièce et placez aux deux extrémités de petites pommes de terre cuites dans du consommé avec sel, poivre, muscade, beurre frais ; vous les égouttez et les colorez dans un plat à sauter ; ou, si vous le voulez, des pommes de terre vitelottes sautées dans de bon beurre fin ; en servant glacez votre rosbif de nouveau, garnissez la saucière de demi-glace, ou jus dégraissé du rôti, servez.

ROSBIF D'ALOIAU ORDINAIRE. — Préparez et faites cuire à la broche un aloyau comme ci-dessus indiqué, dressez, glacez et garnissez de petites pommes de terre cuites dans un plat à sauter, avec sel et beurre clarifié, servez à part du raifort, et dans une saucière une demi-glace.

FILET DE BOEUF A LA FRANCAISE. — Prenez un beau filet, enlevez-en l'épiderme, aplatissez-le fortement, piquez-le très fin et avec goût, laissez-le mariner vingt-quatre heures, égouttez-le bien, essuyez-le dans une serviette, mettez-le en broche, entourez-le d'une feuille bien beurrée, faites partir une heure un quart avant de servir, en l'arrosant toutes les dix minutes ; une heure après déballez-le et lui faites prendre couleur, dressez-le sur le plat qui contiendra une sauce piquante, glacez le filet de nouveau avec une sauce demi-glace ou une sauce aux truffes.

FILET DE BOEUF PIQUE SAUCE A LA PERIGOURDINE. — Piquez, marinez, faites cuire à la broche comme ci-dessus un beau filet, dressez-le sur une sauce ; le plat doit être garni de petites pommes de terre, de petits navets, d'olives ou de truffes.

CORDON-BLEU.



Une fois la graisse enlevée, nettoyez le dessus du consommé avec un petit linge pour enlever complètement les moindres particules de graisse.



Plongez vos huîtres une par une dans un œuf battu, puis étendez-les sur la planchette. Vous les roulez ensuite dans des miettes de biscuits.