

LE LIVRE DE
CUISSINE
DE M^{me} E. SAINT-ANGE

RECETTES ET MÉTHODES
DE LA BONNE CUISINE
FRANÇAISE



103 GRAVURES

LIBRAIRIE LAROUSSE — PARIS

The FRENCH BOOK SHOP
Over 500,000 French Books In Stock
556 MADISON AV., At 26th St.
Tel. PLaza 3-4663 NEW YORK

C1927

de 5 à 6 centimètres environ, sur une épaisseur de 1 demi-centimètre; 25 grammes de beurre pour les tartiner; 75 grammes de gruyère frais râpé.
Temps nécessaire : trois quarts d'heure.

ORDRE DU TRAVAIL. — Pelez le céleri-rave et émincez-le en tranches aussi minces que possible, comme du papier, et d'égale épaisseur. Taillez pareillement la pomme de terre. Coupez très finement aussi poireau et oignon. Rassemblez le tout dans une casserole haute ou une cocote en fonte, avec 50 grammes de beurre ou de graisse, sel et sucre.

Sur feu très doux, faites étuver, c'est-à-dire doucement cuire dans le corps gras, beurre ou graisse, *sans laisser aucunement colorer*. Remuez fréquemment avec la cuiller de bois. Comptez 20 à 25 minutes d'étuvage au bout desquelles les légumes doivent être affaissés, sans aucun rissolage. Ajoutez alors l'eau tiède. Faites prendre ébullition, couvrez, laissez doucement bouillir; 10 minutes après, ajoutez le lait et continuez la cuisson douce.

Les croûtes. — Tartinez les tranches de pain avec le beurre, *des deux côtés*. Posez-les à mesure sur une plaque de tôle et faites-les bien sécher à l'entrée du four. Cela peut être fait à l'avance, mais c'est 5 minutes *seulement avant de servir* que les croûtes ainsi séchées sont saupoudrées de fromage. Arrosez-les ensuite de quelques gouttes de beurre fondu et mettez-les au four chaud, en haut tout près du foyer, pour provoquer la fonte rapide et la coloration dorée du fromage.

Versez la soupe dans la soupière et vérifiez son assaisonnement. Disposez dessus les croûtes gratinées et servez immédiatement.

Soupe à la savoyarde, façon garbure. — Le caractère de toute garbure étant la consistance de la purée de légumes, il faut ici ou diminuer la proportion de liquide ou ajouter un peu plus de céleri-rave et de pomme de terre.

Les légumes étant cuits comme indiqué, les passer en purée grossière, dans une passoire à grands trous, avec leur liquide de cuisson. Remettre le tout dans la casserole, faire prendre ébullition et tenir sur le côté du feu. 7 à 8 minutes avant de servir, verser cette purée dans une soupière en terre à feu, large et basse. Ranger sur la purée les croûtes séchées, en les y enfonçant légèrement; les saupoudrer de fromage et les arroser d'un peu de beurre fondu.

Poser la soupière dans un plat au fond duquel est versé un peu d'eau. Mettre au four chaud pour obtenir une fonte rapide du fromage et la coloration dorée. Servir brûlant.

La soupe à l'oignon

La plus simple assurément des soupes de ménage, et dont la préparation semblerait pouvoir être résumée en quelques lignes, tout le monde étant censé savoir faire la soupe à l'oignon.

Le nombre est grand de ceux qui l'apprécient : certains avec des restrictions et d'autres réclamant qu'on y ajoute. Voici d'abord ceux qui entendent n'avoir de l'oignon que le goût et n'en pas trouver une parcelle dans leur assiette : pour les satisfaire, il suffit de passer le potage au chinois ou passoire fine, en le versant dans la soupière.

Il en est qui estiment insuffisante la proportion d'oignon généralement observée, qui est de 25 à 30 grammes par personne. Suivant les goûts, on augmente cette proportion. Une autre catégorie n'admet la soupe à l'oignon qu'avec du fromage; là encore on disperse ceux qui la désirent gratinée.

Nous indiquons les principales manières de servir la soupe à l'oignon, notant que ce qui reste invariable, c'est la préparation de l'oignon même.

PROPORTIONS. — Pour 8 personnes : 2 gros oignons (environ 225 grammes); 75 grammes de beurre; 25 grammes de farine; 1 litre et demi d'eau tiède et un quart de lait bouilli (2 déclitres et demi); 15 à 20 grammes de sel; un peu de poivre; une vingtaine de rondelles de fûte de boulanger.
Temps nécessaire : 45 minutes.

OBSERVATIONS. — Le mouillement de la soupe peut être fait uniquement avec de l'eau. On n'ajoute de lait que si l'on connaît le goût des convives sur ce point. Si l'on dispose de bouillon, il remplacera avantageusement l'eau : c'est le mouillement presque toujours employé dans les bons restaurants. Dans ce cas, il se comprend qu'il n'y a pas lieu de saler.

Lorsque la soupe doit être au fromage, se bien assurer du degré de salaison de celui-ci : on juge ainsi si la quantité de sel prescrite doit être maintenue ou un peu diminuée. Au cas d'emploi de bouillon, on peut le couper avec un peu d'eau, si le fromage paraît un peu salé.

ORDRE DU TRAVAIL. — *Pour tailler les oignons.* — Coupez en deux les oignons, une fois épluchés, en supprimant la partie de la racine qui est dure, sauf quand l'oignon est tout nouveau. Taillez-les en tranches aussi minces qu'une feuille de papier et d'égale épaisseur, deux conditions de toute importance : si en effet l'oignon

est coupé trop épais, il sera désagréable de le trouver ainsi dans la soupe, et sa coloration est aussi plus longue dans le beurre. Si les tranches diffèrent d'épaisseur, les parties minces brunissent et brûlent avant que les parties plus épaisses soient seulement dorées.

Sous aucun prétexte ne taillez l'oignon en le tenant en l'air entre les doigts. Pour découper vos tranches, posez chaque moitié d'oignon le côté coupé à plat sur la table ou la planche, bien d'aplomb. Puis avec un très bon couteau de cuisine, un peu grand, on taille les tranches. La façon d'émincer, c'est-à-dire de tailler des tranches fines et égales, a une telle importance que c'est pour cela qu'il est recommandé de prendre de *gros oignons*, plus faciles à tailler comme il convient.

Pour faire colorer. — Sur cette coloration, il faut s'entendre et bien établir que jamais oignon, beurre ou farine ne dépasseront la teinte blonde. A cet égard, trop de personnes s'imaginent que la soupe à l'oignon, surtout faite à l'eau, comporte de l'oignon brun, un roux foncé, afin de lui donner de la couleur. Ainsi traité, l'oignon est de l'oignon brûlé, et la soupe acquiert une insupportable âcreté; et le beurre, surchauffé, brûle aussi.

Dans une casserole *fort épaisse* d'une contenance de 2 litres et quart, sur feu modéré, chauffez le beurre, *sans le laisser brunir*. Joignez-y l'oignon et, dès lors, remuez presque sans interruption avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que l'oignon ait pris une couleur très blonde, qu'il soit uniformément doré. En cas de presse, on pourra faire revenir l'oignon à feu vif, mais alors *ne point le quitter une seconde*, car on s'exposerait à avoir des parties brûlées et d'autres à peine colorées.

L'oignon ayant pris sa couleur, ajoutez la farine. Mélangez-la bien; et *sans cesser de remuer* avec la cuiller de bois, cuisez-la *sur le coin du feu* jusqu'au moment où elle a blondi légèrement. Pas plus que l'oignon, elle ne doit trop foncer.

Mouillement et cuisson. — Ajoutez alors l'eau et le sel (ou le bouillon). Placez la casserole sur le feu et remuez avec la cuiller de bois jusqu'à ce que l'ébullition soit bien prise. Retirez de nouveau sur le coin du feu et laissez bouillir doucement pendant 8 ou 10 minutes.

Durant ce temps, taillez les rondelles de fôte de 2 millimètres d'épaisseur; mettez-les dans la soupière. Semez dessus une prise de poivre.

Pour servir. — Ajoutez le lait bouillant. Goûtez pour l'assaisonnement. Versez sur le pain mis dans la soupière; et si vous ne voulez pas conserver l'oignon dans la soupe, passez-la, comme il est dit plus haut.

Soupe à l'oignon au fromage. — Pour obtenir ce filage qui plait tant aux amateurs, il faut de bon fromage de gruyère, frais et très gras. Râpez-le ou taillez-le en petits copeaux minces comme une feuille de papier. Trop épais, il ne se dissout pas bien, et exige beaucoup plus de temps.

Dans le fond de la soupière, étalez le tiers des rondelles de fôte. Saupoudrez-les du tiers du fromage, soit une forte cuillerée, et ajoutez un peu de poivre. Faites un second lit de rondelles et de fromage, sans omettre le poivre; puis un troisième lit final. *En tout, 3 fortes cuillerées de fromage.*

Versez le bouillon d'oignon dans la soupière (en le passant ou non). Couvrez hermétiquement. Tenez à l'entrée du four la soupière pendant quelques minutes. Servez.

Soupe à l'oignon gratinée. — Pour obtenir sur la soupe une surface bien gratinée, une soupière ordinaire ne convient pas. Il en faut une de forme basse, genre légumier, donc plus large que haute, de sorte que, la chaleur du four y ayant plus d'accès, le gratin se forme mieux et plus vite. Autant que possible, cette soupière doit être en métal, ou bien suffisamment résistante à la chaleur du four.

Quelques minutes avant de servir, versez le bouillon dans la soupière, en le passant ou non. Disposez les rondelles de fôte dessus. Saupoudrez-les de trois bonnes cuillerées de gruyère frais râpé auquel vous aurez mélangé une prise de poivre. Arrosez le fromage avec une cuillerée de beurre fondu.

Mettez la soupière *découverte* au four et le plus près possible de la plaque rouge du foyer, pour que la surface fromagée soit frappée en plein par la chaleur rayonnante. Surveillez la formation du gratin, sans pour ainsi dire quitter le four; et servez aussitôt qu'il est prêt.

Autre manière de servir avec croûtes gratinées. — Faites choix d'une fôte un peu grosse, de manière à obtenir des rondelles de 3 centimètres et demi de diamètre, auxquelles vous donnerez une épaisseur de 1 centimètre. Comptez deux rondelles par personne.

Passer la soupe au chinois (soit dans une autre casserole, soit dans la soupère; et, en ce cas, couvrez et tenez au chaud). Égouttez bien l'oignon, versez-le sur une petite assiette. Étalez-en une petite partie sur chaque rondelle. Saupoudrez copieusement de gruyère râpé, légèrement poivré.

Rangez les rondelles sur un couvercle de casserole retourné, ou sur une petite tourtière. Placez une parcelle de beurre sur le fromage de chaque rondelle; ou arrosez avec quelques gouttes de beurre fondu tenu tout prêt. Faites gratiner à feu très vif. Mettez ces croûtes dans la soupère et servez tout de suite.

Ou bien : l'oignon étant bien égoutté, passez-le sur le côté d'un tamis ou dans le chinois même, en foulant avec la cuiller de bois. Recueillez la purée dans un bol. Tartinez vivement chaque rondelle d'un peu de purée. Saupoudrez de fromage. Faites gratiner comme ci-dessus.

DIVERSES GARNITURES POUR POTAGES

Cuisson des pâtes et du tapioca pour potages. — Il est, en tous points, préférable de les cuire à part dans la juste proportion du liquide nécessaire. Leur cuisson, qui est une sorte de pochage, s'y effectue de façon plus régulière.

Pâtes d'Italie et vermicelles, perles, etc. — Soit, pour 50 grammes des unes ou des autres, 3 décilitres de bouillon dans une petite casserole, prélevés sur la quantité du liquide attribuée au potage. Dans le bouillon en ébullition, jeter les pâtes; couvrir; tenir sur le côté du fourneau en tout petit mijotement pendant une vingtaine de minutes. Mélanger le tout au potage dans la soupère.

Tapioca. — La proportion du liquide par rapport à celle du tapioca doit être ici plus élevée que pour les pâtes. Compter, pour 30 à 40 grammes de tapioca, 4 à 5 décilitres de liquide. Le liquide étant en pleine ébullition, jeter dedans le tapioca, petit à petit et d'un peu haut, pour qu'il y tombe en pluie et s'y éparpille bien : sinon il s'agglomère en pelotons. Durant la tombée du tapioca, remuer sans arrêt avec la cuiller de bois. Quand tout le tapioca est dans le liquide et l'ébullition ayant repris, couvrir la casserole et la retirer sur le côté du fourneau pour laisser mijoter très doucement, à ébullition à peine sensible, pendant 20 minutes.

Royale pour garniture de potages. — Sous le nom de royale on désigne, en grande cuisine, une composition analogue en quelque sorte à une crème renversée, et qui, détaillée en petits cubes ou losanges, constitue la garniture des potages clairs, des consommés entre autres.

La royale ordinaire que nous donnons ici est le point de départ d'une série de royales composées avec des éléments divers : purées de gibier, volaille, poisson, légumes, et dont la solidification est de même obtenue par l'œuf et le pochage dans un moule, au bain-marie.

La royale peut être préparée bien à l'avance, le matin même. C'est du reste préférable pour assurer le refroidissement complet, qui est de toute nécessité. A l'avance également, elle peut être détaillée en petits motifs qui sont réchauffés au moment de les mettre dans le potage.

PROPORTIONS. — Pour une quinzaine de personnes : 4 décilitres de bouillon parfaitement dégraissé; 2 œufs entiers moyens et 6 jaunes; 2 bonnes pincées de cerfeuil.

PRÉPARATION. — Faire prendre ébullition au bouillon dans une petite casserole. Y mettre le cerfeuil. Couvrir; laisser infuser sur le côté du fourneau pendant un petit quart d'heure.

Battre les œufs et les jaunes dans une terrine. Les délayer peu à peu avec le bouillon chaud. Passer à travers une fine mousseline dans un petit moule à charlotte beurré. Avec une cuiller de métal, enlever la mousse de la surface.

Faire pocher au four exactement comme indiqué (V. CRÈME RENVERSÉE, p. 1059). Compter environ 35 à 40 minutes de pochage. S'assurer, en appuyant le doigt dessus, de la complète fermeté de la composition avant de retirer le moule de l'eau. Laisser la royale refroidir complètement avant de démouler.

Renverser le moule sur un linge propre plié. Avec un couteau à large lame, raser d'abord légèrement le dessus du pain de royale. Tailler ensuite le pain en tranches de 1 centimètre d'épaisseur, soit dans le sens horizontal, soit dans le sens vertical du pain. Puis diviser ces tranches en petits cubes ou en petits carrés de 1 centimètre et demi de côté, ou bien en petits losanges, en s'appuyant à couper avec une parfaite netteté. A mesure, déposer les motifs de royale dans une petite casserole. Verser dessus un peu de bouillon pour les empêcher de sécher. Cinq minutes avant de les mettre dans le potage, on les fait doucement chauffer dans la casserole, sur le côté du fourneau.