

RECETTE DE LA TIMBALE BONTOUX

Extrait de "MA CUISINE", par AUGUSTE ESCOFFIER,

*Page 465, version anglaise, traduite du français
(édité par Flammarion)*

LES TIMBALES

Lors de la confection d'une timbale, on prépare habituellement une croûte de la taille désirée, et on ne la remplit qu'à la dernière minute avec les ingrédients nécessaires, de la même manière qu'on remplirait un vol au vent.

Pour faire cette croûte, recouvrez le moule de pâte, et remplissez le ensuite avec des haricots, du riz, ou des croûtes de pain. Mettez par dessus le couvercle de pâte, et mettez le tout au four à température modérée. Lorsque la croûte est cuite, enlevez la du four, laissez la refroidir un moment, enlevez le couvercle, et enlevez les haricots qui pourront être réutilisés plus tard pour toute autre préparation similaire.

Voici également une autre méthode, qui est moins utilisée de nos jours, mais qui donne d'excellents résultats:

Beurrez le moule, et couvrez le de pâte. Mettez de minces tranches de petit salé au fond, et remplissez le moule avec du porc et du boeuf coupés en petits morceaux, en prenant soin de bien en mettre contre tout le pourtour interne de la pâte. Ajoutez des épices, salez et poivrez comme nécessaire. Mettez le couvercle de pâte, enduisez le de jaune d'oeuf et cuisez à feu modéré. Ensuite, enlevez avec précaution le couvercle, enlevez la viande de boeuf et la viande de porc, et remplacez les par le véritable contenu de la timbale.

Notez que cette viande de porc et de boeuf pourra être récupérée pour confectionner des plats de viande froide.

LA TIMBALE BONTOUX

Première farce : Macaronis, beurre, Parmesan, 3 ou 4 cuillères à soupe de sauce demi glace à la tomate bien réduite.

Cuisez les macaronis jusqu'à ce qu'ils soient juste un peu tendres, ajoutez un peu de beurre, du parmesan rapé, et de la sauce.

Deuxième farce : Des crêtes de coq cuites, des rognons, des truffes, des quenelles de poulet truffées, et de la sauce demi glace à la tomate

Mélangez les crêtes coupées en petits morceaux, les rognons, et les truffes. Ajoutez les quenelles et liez le tout avec la sauce.

Remplissez la timbale en alternant les couches de farce.

La sauce demi glace à la tomate

C'est une sauce espagnole à laquelle, au dernier moment, on ajoute:
-un fort bouillon brun de veau, ou de glace de viande de bonne qualité
-un tiers de son volume de sauce tomate.

Recette de la sauce brune, dite "sauce espagnole"

Pour faire 1 litre de sauce brune:

75 grammes de roux brun, 1 litre de bouillon brun, 30 grammes de lard coupé en petits cubes, 30 grammes d'oignons coupés en petits dés, 50 grammes de carottes coupées en menus morceaux, un peu de thym frais, une feuille de laurier, quelques brins de persil, et 30 grammes de beurre.

Confectionnez le roux et laissez le refroidir quelques minutes, ajoutez le bouillon brun, et fouettez le jusqu'à ce que tous les grumeaux aient été dissous. Portez à ébullition, tout en continuant à fouetter.

Ajoutez les herbes et les légumes coupés que vous aurez fait brunir en les faisant revenir dans du lard et dans du beurre.

Mettez le tout sur l'arrière du fourneau, laissez mijoter pendant 3 heures, et ajoutez de temps en temps un peu de bouillon suivant les besoins, pour conserver toute sa souplesse à la sauce.

Passez la sauce au tamis, et remuez de temps en temps lors du refroidissement.

Recette du roux brun

1 litre et demi de bouillon brun, 50 grammes de beurre clarifié, un peu plus de farine tamisée.

Mettez le beurre dans un plat de taille adéquate, mélangez avec la farine, et cuisez à petit feu. Une fois cuit, le roux brun devrait être de couleur noisette, et très onctueux.

Recette du bouillon brun

Pour faire 4,5 litres de bouillon brun, il faut 2 kilos 750 d'échine de boeuf, 1 k 800 et d'échine de veau, un peu de petit salé bouilli pendant 10 minutes, 250 grammes d'oignons, 250 grammes de carottes, 1 bouquet de fines herbes enrobé de tulle, et composé d'un brin de persil, une feuille de laurier, un brin de thym, un petit clou de girofle, 6 litres et demi d'eau bouillante, du sel, du poivre, et du beurre.

Désossez la viande, et coupez la en deux morceaux.

Coupez les os en morceaux aussi petits que possible. Enlevez la moelle.

Mettez le petit salé et les oignons coupés en morceaux et les carottes dans une grande marmite, posez ensuite les os sur ce lit de légumes. Ajoutez un demi litre d'eau, mettez la marmite à chauffer à feu doux, couvrez, et faites réduire toute l'eau. Ajoutez le reste de l'eau. Ajoutez les herbes, une bonne pincée de sel pour chaque demi litre d'eau, et une pincée de poivre.

Faites bouillir, et laissez mijoter doucement pendant au moins cinq heures, et maintenez le niveau du bouillon au même niveau en ajoutant de l'eau bouillante au fur et à mesure que le niveau baisse.

Lorsque le bouillon est prêt, faites roussir au beurre les morceaux de viande, ajoutez trois quarts de litre de bouillon, couvrez la saucière, réduisez complètement le bouillon à feu doux, recommencez deux fois cette opération, et ensuite, ajoutez le reste du bouillon.

Faites bouillir, écrémez si nécessaire, ensuite couvrez la saucière partiellement, et continuez à faire cuire doucement pendant 3 heures. Tamisez finement, et laissez refroidir. Enlevez la graisse et utilisez selon vos besoins. La viande qui a été utilisée pour faire le second bouillon peut être bouillie à nouveau dans l'eau pendant deux heures, ou peut être utilisée pour faire un excellent hachis. Le bouillon obtenu lors de cette seconde ébullition peut être utilisé pour la confection de divers braisés.

Les os du premier bouillon peuvent être mis à bouillir à nouveau pendant 4 à 5 heures pour extraire la matière gélatineuse qu'ils contiennent. Le bouillon obtenu, mélangé avec l'autre bouillon, devient, lorsque il est réduit à une sauce brune épaisse, de la glace de viande.

Glace de viande

La bonne glace de viande est obtenue en réduisant du bouillon brun et du bouillon blanc.

Au fur et à mesure que le processus de réduction progresse et que le bouillon devient plus concentré, on le passe à travers de la tulle et on le met dans des saucières. La clarté de la glace dépend de la qualité du filtrage effectué lors de la réduction. La réduction peut être effectuée assez rapidement au début, mais au fur et à mesure qu'on progresse, il faut la faire de plus en plus doucement, à feu modéré. La glace est prête lorsque elle a acquis une consistance sirupeuse: elle dépose alors sur le dos de la cuillère une pellicule brillante et collante.

Dans les grandes cuisines, après avoir prélevé le premier bouillon, la viande est mise à nouveau à bouillir pendant plusieurs heures.

La glace de viande est utilisée surtout pour affiner certaines sauces, en leur donnant légèreté, goût et raffinement. Il faut cependant l'utiliser avec discernement.