

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

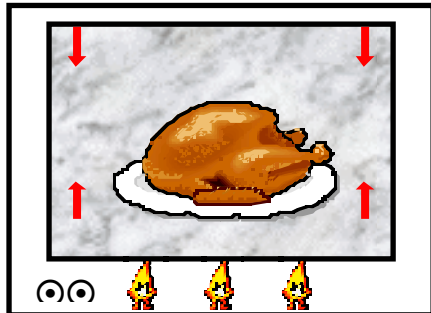
Sous chapitre 1.4.1.2

Les modes de cuisson



LES MODES DE CUISSONS

CONCENTRATION



MODE



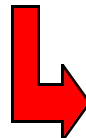
ROTIR
GRILLER
SAUTER
POELER
FRIRE
VAPEUR
POCHER A CHAUD

Tous les éléments nutritifs restent à l'intérieur de la pièce à traiter.

EXPANSION



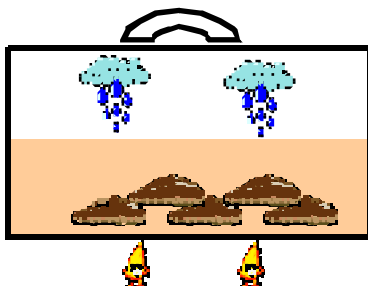
MODE



POCHER A FROID

Tous les éléments nutritifs s'échappent dans le milieu de cuisson.

MIXTE



MODE



RAGOUT
BRAISER

Concentration par rissolage, et expansion par mouillement.



ROTIR

MODE

1. Préparer les pièces à traiter.
2. Saisir dans un corps gras ainsi que les os et parures.
3. Assaisonner et cuire au four à découvert.
4. Retourner et arroser souvent en court de cuisson.
5. En fin de cuisson, réserver la pièce.
6. Ajouter la garniture aromatique, pincer les sucs.
7. Dégraisser, déglacer, mouiller, réduire.
8. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

RÔTIR

DEFINITION :

- Rôtir, c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur sèche produite par un four ou une rôtissoire.
- Cette technique de cuisson s'applique particulièrement à des grosses pièces de viande de boucherie, de volaille ou de gibier, provenant d'animaux jeunes et tendres, ou pour des morceaux d'excellente qualité de 1ère catégorie.

BUT :



Coagulation superficielle ou complète des protéines, selon qu'il s'agisse d'une viande rouge ou blanche.

Formation d'une croûte plus ou moins colorée, croustillante et particulièrement sapide.

PRINCIPE :

- Il faut saisir rapidement le morceau dans la matière grasse, soit par un rissolage préalable, ou par un saisissement dans un four très chaud, afin de provoquer la coagulation rapide des protéines et ainsi empêcher les sucs de sortir.

PRECAUTION :

- Il faut que la chaleur du four, entre 220 et 280°C, soit en rapport avec la nature de la viande (blanche ou rouge), la grosseur et la conformité de la pièce à rôtir.

TECHNIQUE :

- a) Désosser, mançonner, parer, ficeler pour les viandes de boucherie et les gibiers à poils.
- b) Habiller, brider, barder si besoin pour les volailles et les gibiers à plumes.
 - Saisir dans la matière grasse sur toutes les faces, ajouter les os concassés et / ou les parures.
 - Assaisonner et enfourner à découvert.
 - Arroser fréquemment, retourner la pièce en évitant de la piquer afin de l'exposer sur toutes ses faces.
 - A mi-cuisson, réduire la chaleur de 30 à 50°C.
 - Le temps de cuisson est conditionné par la nature de la pièce, l'appoint de cuisson désiré, le volume et la qualité.
- Au terme de la cuisson, débarrasser le rôti dans une plaque munie d'une grille, et laisser reposer 5 à 15 minutes au chaud. Cette attente favorise la détente des fibres musculaires et l'uniformisation de la couleur.
- Ajouter la garniture aromatique, pincer les sucs (les sucs doivent être caramélisés et non brûlés: risque d'amertume), dégraisser, déglacer vin blanc, réduire, mouiller fond brun clair, réduire de nouveau, rectifier l'assaisonnement, passer au chinois étamine, réserver au bain-marie à couvert.

NOTA: *Il faut compter de 3 à 5 cl de jus par portion.*

UTILISATION

BOEUF	➔	filet, contre filet, rosbief, etc.
VEAU	➔	carré, noix, longe, etc.
AGNEAU	➔	gigot, selle anglaise, épaule, carré, etc.
PORC	➔	carré, longe, etc.
VOLAILLE	➔	poulet, pigeon, canard, oie, pintade, dinde, etc...LAPIN: râble et lapereau.
GIBIER	➔	gigue de chevreuil, cuissot de sanglier, caille, bécasse, perdreau, etc.



SAUTER

MODE

1. Parer et détailler en morceaux de même épaisseur.
2. A la commande chauffer le récipient de cuisson.
3. Ajouter le corps gras et aussitôt la pièce à cuire.
4. Réguler la chauffe en fonction de la pièce.
5. Tourner la pièce à mi-cuisson.
6. Assaisonner en court de cuisson.
7. Réserver au chaud.
8. Réaliser la finition en fonction de la recette.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

SAUTER

DEFINITION :

- Sauter c'est cuire un aliment dans un plat à sauter ou à la poêle, dans une petite quantité de corps gras.
- Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces : légumes, oeufs, abats, produits de charcuterie, poissons, volailles, gibiers, viandes de boucherie provenant d'animaux jeunes, viandes tendres d'excellente qualité et de 1ère catégorie.

BUT :



Il faut que la matière grasse, huile et / ou beurre soit suffisamment chaude pour saisir instantanément et provoquer ainsi une couche rissolée ou coagulée, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs).

TECHNIQUE :

- Employer un plat à sauter ou une poêle de dimension juste proportionnée avec les pièces à sauter.
- Afin que la cuisson se fasse uniformément, les pièces doivent être de même épaisseur, sauf pour des à points de cuisson différents.
- La température du corps sera intense dans un premier temps, puis ensuite modulée selon la nature des pièces à sauter, (l' à points de cuisson des viandes rouges, viandes blanches, poissons, légumes crus ou déjà cuits, etc.) et également par l'épaisseur des aliments.
- L'assaisonnement se fera à mi-cuisson pour les viandes rouges ou rosées, et pour les pommes rissolées.
- Au début de cuisson pour le reste des aliments.
- Au terme de la cuisson, débarrasser aussitôt, soit sur un plat de service, sur assiettes, ou un récipient de débarrassage.

REMARQUE :

➤ Certaines pièces avant d'être mises à sauter seront farinées ou panées, afin de faciliter la formation de la couche rissolée.

La finition se fait selon la recette, à savoir !

➤ Quelle que soit sa couleur, la sauce doit être courte, légèrement liée, onctueuse et brillante. Elle doit juste napper l'aliment et recouvrir le fond du plat ou de l'assiette.

➤ Les poissons meunière sont nappés, au moment de leur envoi, avec un beurre noisette citronné.

➤ En aucun cas, les pièces de viande sautées ne doivent cuire ou finir de cuire dans la sauce!

UTILISATION

BOEUF	➔	steacks, tournedos, entrecôtes, rumsteacks, filets, etc.
VEAU	➔	côtes, escalopes, médaillons, picatta, grenadins, etc.
AGNEAU	➔	côtelettes, noisettes, chop, etc.
PORC	➔	côtes, filet mignon, etc.
ABAT	➔	foie, rognons, ris, cervelles, etc.
VOLAILLE	➔	cuisse, magrets, filets, suprêmes, etc.
GIBIER	➔	côtelettes, noisettes, aiguillettes, etc.
POISSON	➔	portion, suprêmes, escalopes, darnes, filet, St. Jacques, écrevisses, etc.
OEUF	➔	omelettes, au plats, etc.
LEGUME	➔	pommes noisettes, château, etc., courgettes, champignons, etc.



«L'À POINT» DE CUISSON DES VIANDES ROUGES

DEFINITION :

- Différents stades de cuisson sont appliqués, ils se jugent le plus souvent au toucher (pression des doigts) et à la vue (apparition de gouttelettes de sang).
- L'évaluation de l'à point de cuisson des viandes rouges requiert une grande habitude car elle reste de toute façon assez subjective.

APPRECIATION DE CUISSON

BLEU	→	Cuisson très rapide, caramélisation de la pièce sur toutes les faces, mais peu épaisse la viande n'est atteinte que légèrement par la chaleur, 40 à 45° à l'épicentre, les sucs sont présents dans toute l'épaisseur de la pièce. Au toucher la viande est molle sous une fine pellicule résistante. A la coupe la viande doit être très rouge sur toute l'épaisseur (aspect cru).
SAIGNANT	→	Cuisson rapide, la caramélisation est un peu épaisse pour résister à la pression des sucs, la viande a atteint le seuil de la coagulation des protéines, 55 à 60°, les sucs se concentrent au cœur de la pièce. La croûte offre une résistance légère à la pression des doigts, mais s'enfonce lorsque l'on appuie plus fort. A la coupe la viande est rouge à cœur puis graduellement va vers le rosé sur les bords.
A POINT	→	Cuisson plus ou moins lente selon l'épaisseur après saisissement, la viande a commencé à atteindre la température de coagulation 70° environ sans toutefois cuire complètement. Les sucs après s'être rejoints au cœur de la pièce cherchent à sortir apparaissant en petites gouttelettes rosées. La croûte résiste à la pression des doigts qui ne s'enfonce que faiblement. L'aspect à la coupe va du rouge-rosé à cœur au rosé-gris vers les bords.
BIEN-CUIT	→	Cuisson lente après saisissement, les sucs continuent de s'échapper, la chaleur à cœur coagule progressivement les protéines. La viande atteint une température de 70 à 80°, sèche et perd de sa saveur. A la coupe la viande présente une couleur grise sans trace de sang sur toute l'épaisseur.

NOTA:

*Ne jamais piquer une viande avec une fourchette
Ne jamais presser une viande (aplatir).*

Ne jamais retourner plusieurs fois une viande.



POELER

MODE

1. Préparer les pièces à traiter.
2. Saisir dans un corps gras ainsi que les os et parures.
3. Assaisonner et cuire au four à découvert à 200° c.
4. Arroser souvent en court de cuisson.
5. A mi-cuisson, ajouter la G.A, couvrir.
6. En fin de cuisson, réserver la pièce.
7. Déglacer, mouiller, réduire, passer au chinois.
8. Dégraisser, rectifier l'assaisonnement.
9. Glacer à la salamandre.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

POELER

DEFINITION :

- Poêler, c'est soumettre un aliment à l'action de la chaleur produite par un four en plaçant cet aliment dans un récipient creux fermé, et en le posant sur une garniture aromatique.
- Cette technique de cuisson s'applique principalement aux grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille, pièces qui risqueraient de dessécher si elle étaient rôties.

BUT:



Limiter le dessèchement de l'aliment en évitant de l'exposer directement à la chaleur. Le récipient couvert permet de maintenir un certain degré d'humidité provenant de l'eau de végétation de la garniture aromatique.

TECHNIQUE :

- Parer, dégraisser, dénervé, désosser, piquer, barder, ficeler ou brider les pièces à poêler, selon leur nature.
- La saisir modérément dans la matière grasse, sur toutes ses faces et assaisonner.
- Faire revenir les os et / ou les parures coupés en morceaux.
- Ajouter maintenant ou en cours de cuisson, selon le cas et la recette, la garniture aromatique (Matignon).
- Cuire à couvert au four à 200°C et arroser souvent.
- Au terme de la cuisson, réserver au chaud sur plaque munie d'une grille, laisser reposer 10 à 15 minutes.
- Il n'est pas possible de dégraisser, ni de pincer les sucs.
- Faire la sauce en faisant réduire le vin blanc, ajouter le fond brun lié ou clair selon la recette, cuire doucement en dépouillant (réduire).
- Passer le fond de poêlage au chinois étamine, sans fouler.
- Dégraisser soigneusement, vérifier l'assaisonnement.
- Glacer à la salamandre.

NOTA: Les pièces servies entières et découpées devant le client sont glacées en les exposant sous la salamandre, et en les arrosant sans arrêt avec le fond de poêlage.

UTILISATION

BOEUF	➔	Train de côtes, aloyau, etc.
VEAU	➔	noix, sous noix, noix pâtissière, longe, selle, carré, épaule, etc.
AGNEAU	➔	gigot, épaule farcie, etc.
PORC	➔	filet, carré, longe, etc.
VOLAILLE	➔	poularde, dinde, chapon, canard, pintade, rôti de dinde, etc.
GIBIER	➔	faisan, perdrix, caille, filet et carré de sanglier, etc.



GRILLER

MODE

1. Préparer les pièces et réserver au frais.
2. Mettre à mariner éventuellement (marinade instantanée).
3. Chauffer le gril à la température désirée.
4. Nettoyer le gril et huiler légèrement.
5. Marquer les pièces huilées en les plaçant en diagonales du gril.
6. Faire la même opération pour l'autre face.
7. Assaisonner, faire l'appoint de cuisson.
8. Dresser, lustrer au beurre, envoyer.

TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

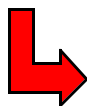
GRILLER

DEFINITION :

➤ Griller c'est soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante ou à la chaleur par contact d'un gril ou d'une salamandre.

➤ Cette technique de cuisson rapide (effectuée à la commande) s'applique à de petites pièces: légumes, abats, produits de charcuterie, poissons, viandes tendres (d'excellente qualité et de 1ère catégorie provenant de préférence d'animaux jeunes).

BUT :



De coaguler rapidement des protéines superficielles, de caraméliser l'amidon, afin de maintenir à l'intérieur de la pièce à traiter le maximum de substances sapides et nutritives (sucs).

TECHNIQUE :

- Nettoyer soigneusement les barreaux ou la plaque du gril, à l'aide d'une brosse métallique et d'un chiffon huilé.
- Régler l'intensité calorifique en fonction de la nature, de l'épaisseur et de la conformation de l'aliment à traiter
- Graisser très légèrement la pièce avec selon le cas, de l'huile, du beurre clarifié ou de la marinade instantanée.
- Poser la pièce sur le gril en diagonale et cuire le quart du temps évalué, donner à la pièce un quart de tour sur elle-même pour quadriller et cuire un deuxième quart temps.
- Saler la surface crue et retourner la pièce sur elle-même toujours en diagonale, cuire un troisième quart temps, saler la face cuite, donner un quart de tour à nouveau pour quadriller l'autre face et finir un dernier quart temps.
- Débarrasser les grillades et les placer sur une plaque comportant une grille ou des assiettes retournées.
- A l'envoi, à l'aide d'un pinceau lustrer de beurre clarifié.
- Brosser et nettoyer le gril.

NOTA: Terminer la cuisson au four (seulement pour les grosses pièces épaisses).

UTILISATION

BOEUF	→	steack, tournedos, entrecôte, rumsteack, contre filet, côte etc.
VEAU	→	côte, escalope, mignons, noisettes, etc.
AGNEAU	→	côtelettes, noisettes, mutton-chop, lamb-chop, brochette, etc.
PORC	→	côte, grillade, etc.
ABAT	→	foie, rognons, brochette, etc.
VOLAILLE	→	poulet, coquelet, pigeon, etc.
GIBIER	→	côtelettes, noisettes, etc.
POISSON	→	sole, loup, rouget, sardines, saumon, etc.
CHARCUTERIE	→	boudin, andouillette, saucisse, etc.
LEGUME	→	tomate, poivron, champignons, etc.



FRIRE

MODE

1. Vérifier la qualité et le niveau du bain d'huile.
2. Mettre à température le bain de cuisson.
3. Préparer les éléments à frire.
4. Procédés de cuisson :
 - a) **Cuisson directe 1 bain.**
180°C (aliments dorés et croustillants)
 - b) **Cuisson en 2 bains.**
140°C (une fois à blanc c'est une pré-cuisson)
180°C (aliments dorés et croustillants)
5. Bien égoutter les éléments frits.
6. Assaisonner.
7. Filtrer après chaque utilisation.

TYPE DE CUISSON

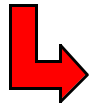
CONCENTRATION

FRIRE

DEFINITION :

➤ Frire, c'est cuire un aliment par immersion dans un corps gras porté à haute température. Cette température varie en fonction de la nature et la grosseur du produit à traiter.

BUT



La brusque immersion d'un aliment dans un bain d'huile porté à une température élevée amène la coagulation immédiate des protéines superficielles, en donnant des composés bruns croustillants très appréciés. La croûte ainsi formée s'oppose à la sortie des substances sapides et aromatiques de l'aliment

PRECAUTION

- Si la température du bain de friture n'est pas assez élevée, les aliments s'imprègnent de graisse et deviennent indigestes.
- Eponger soigneusement les aliments à traiter.
- Frire les aliments progressivement par petites quantités. Une quantité trop importante abaisse la température du bain d'huile, et provoque la formation d'une mousse trop importante (risque de débordement).
- Frire les aliments au dernier moment « à la commande », afin de les maintenir bien croustillants.
- Egoutter soigneusement sur du papier absorbant.
- Assaisonner (mais jamais au dessus du bain de friture !).

TECHNIQUE :

- Vérifier la qualité et le niveau du bain d'huile.
- Chauffer le bain de friture selon l'utilisation.
- Les aliments sont taillés, lavés, séchés et parfois ils subissent une préparation préliminaire dictée par la recette ou par une technique particulière (panés, farinés, mélangés, pré-cuisson).
- On distingue 2 procédés de cuisson :
 - a) 140°C pré-cuisson des pommes (mignonnettes, Pont Neuf, soufflées, etc.).
 - b) 180°C coloration immédiate et formation d'une croûte, cuisson des pommes (mignonnettes, Pont Neuf, soufflées, etc.) ou cuisson d'aliments de petite taille comme (la petite friture, etc.).
- Les aliments frits sont salés ou sucrés soit après cuisson complète, soit avant cuisson lorsqu'il y a enrobage ou mélange.
- Bien égoutter les aliments frits au dessus du bain, puis rangés sur papier absorbant.
- Après utilisation, filtrer le corps gras et nettoyer le matériel.

UTILISATION

VIANDE	→	fondue bourguignonne, beignets ou croquettes (cromesquis, rissoles, etc.).
VOLAILLE	→	poulet frit, fritots de volaille, etc.
ABAT	→	fritots de cervelle, rissoles de ris de veau, etc.
POISSON	→	petite friture, goujonnette, merlan frit, sole Colbert, croquette de poisson, etc.
ŒUF	→	œuf frit, beignet d'œufs, etc.
LEGUME	→	pommes paille, allumettes, chips, gaufrettes, croquettes, dauphine, etc. beignets et fritots de légumes (courgettes, oignons, choux-fleurs, etc.).
DESSERT	→	beignets de pommes, bananes, pets de nonne, bugnes, beignets viennois, etc.



POCHER A CHAUD

MODE

1. Prépare un fond ou court-bouillon.
2. Préparer la pièce à traiter.
3. Marquer en cuisson, démarrage à chaud.
4. Assaisonner à la reprise de l'ébullition.
5. Écumer soigneusement.
6. Après cuisson : rafraîchir ou égoutter si nécessaire.
7. Généralement le bouillon n'est pas utilisé.
8. Cas de sauce : (Émulsion chaude ou froide).

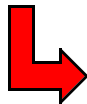
TYPE DE CUISSON

CONCENTRATION

POCHER

DEPART DANS UN LIQUIDE CHAUD

BUT :



La brusque immersion d'un aliment dans un liquide dont la température est voisine de l'ébullition provoque la coagulation immédiate des protéines superficielles.

TYPE DE CUISSON : « CONCENTRATION »

TECHNIQUE :

- Cuire un aliment dans un liquide bouillant permet ainsi d'obtenir une viande plus sapide et un liquide de cuisson moins savoureux.
- Sitôt la cuisson atteinte, il faut soit rafraîchir complètement ou partiellement l'aliment ou soit égoutter l'aliment, ou encore arrêter la cuisson par adjonction d'un peu de liquide froid afin de faire redescendre la température.

UTILISATION

CUISSON A L'ANGLAISE	➔	s'applique principalement aux légumes, cuisson dans une grande quantité d'eau bouillante, sursalée (pour les légumes verts seulement), rafraîchir en fin de cuisson, le produit doit être légèrement croquant « al-dente ».
CUISSON DES PATES ET RIZ	➔	pâtes industrielles ou fraîches, riz nature, cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée, et rafraîchis en fin de cuisson.
BLANCHIMENT DE LEGUMES	➔	cette opération a pour but de faire subir un début de cuisson à grande eau bouillante salée, et un rafraîchissement immédiat. Pour certains légumes c'est pour enlever leur goût âcre et amer (choux, navets, etc.), ou pour fixer la couleur (laitue, etc.).
VIANDE	➔	bœuf à la ficelle, rôti de porc et gigot à l'anglaise, etc.
POISSON	➔	poisson de rivière « au bleu »
CRUSTACE	➔	cuisson dans un court-bouillon ou dans de l'eau de mer avec des algues (homard, langouste, crevette, etc.).
OEUF	➔	cuisson à la coque, mollet, dur, (eau vinaigrée pour les œufs pochés).



POCHER A FROID

MODE

1. Préparer un fond, fumet, court-bouillon.
2. Refroidir avant utilisation.
3. Préparer la pièce à traiter.
4. Marquer en cuisson, démarrage à froid.
5. Assaisonner en début de cuisson.
(A l'exception les légumes secs).
6. Écumer à l'ébullition.
7. Bouillon généralement utilisé pour faire la sauce.

TYPE DE CUISSON

EXPANSION

POCHER

DEFINITION :

- Pocher, c'est cuire un aliment par immersion dans un liquide (**eau, fond, lait, sirop, vin, etc.**).
- La température de mise en cuisson permet de distinguer deux types de pochage.

DEPART DANS UN LIQUIDE FROID

BUT :



Provoquer un échange de saveur entre l'aliment à pocher et le liquide de cuisson, et modifier sa composition. Selon les lois de l'Osmose.

TYPE DE CUISSON : « **EXPANSION** »

TECHNIQUE :

- Il arrive qu'au préalable on fasse tremper, dégorger et / ou blanchir un aliment pour le débarrasser des impuretés ou de son goût âcre ou amer.
- Saler au départ, le sel ayant un pouvoir anticoagulant.
- Ecumer à l'ébullition.
- Ajouter les éléments aromatiques.
- Le bouillon sera savoureux et presque toujours utilisé pour réaliser la sauce d'accompagnement.
- Pour des raisons évidentes, les aliments ne sont pas rafraîchis, il sont égouttés ou décantés.

NOTA: *Pour les légumes secs, ne pas saler en début de cuisson.*

UTILISATION

LEGUMES SECS	➔	lentilles, haricots grains, pois cassés, etc.
VIANDE	➔	marmite, blanquette, jambon, saucisson à cuire, etc.
ABAT	➔	tous les abats.
POISSON	➔	saumon, brochet, truite, turbot, etc.
VOLAILLE	➔	poule, poularde, etc.
FRUIT	➔	au sirop, au vin, etc.
POTAGE	➔	mouillement des potages.
LEGUME	➔	pommes de terre cuites à anglaise, blanchiment des pommes cocotte, etc.



LES RAGOUTS

MODE: SAUTES EN SAUCE

1. Parer et détailler la viande en morceaux.
2. Faire revenir les morceaux.
3. Dégraisser.
4. Faire revenir la garniture aromatique.
5. Déglacer, mouiller à hauteur.
6. Porter à ébullition, écumer.
7. Ajouter les aromates, assaisonner.
8. Cuire à feu doux.
9. En fin de cuisson, décanter.
10. Terminer la sauce.
11. Ajouter la garniture d'appellation.
12. Napper la viande.

TYPE DE CUISSON

MIXTE

LES RAGOUTS

DEFINITION :

➤ Réaliser un ragoût ou un sauté en sauce c'est cuire à couvert, lentement et régulièrement dans un liquide lié des aliments découpés en morceaux et préalablement rissolés (ragoût à brun), ou raidis (ragoût à blanc).

RAGOUT A BRUN

GENERALITES :

Le mot ragoût n'est pas souvent employé dans les appellations de plat cuisiné, on utilise plus volontiers les mots daube ou estouffade pour le boeuf, sauté pour le veau, l'agneau et les volailles, navarin pour le mouton et quelquefois l'agneau. On trouve également les mots civet, curry, carbonnade, goulash qui sont des préparations en ragoût, mais présentant en plus un caractère particulier du fait du mouillement, de la liaison et / ou des aromates employés.

TECHNIQUE :

- Certaines viandes gagnent à être marinées au préalable.
- Parer et détailler la viande.
- En fonction de la coloration désirée, rissoler les morceaux dans de la matière grasse.
- Dégraisser et ajouter une garniture aromatique.
- Singer si nécessaire, pour les ragoûts de couleur brune seulement: torrifier la farine au four.

NOTA : En utilisant un mouillement fond lié, le singeage devient inutile.

- Tomater (si la préparation le permet) cuire 2 minutes.
- Déglacer et réduire de moitié.
- Mouiller à hauteur des morceaux avec, selon la recette : de l'eau, du fond, etc.
- A l'ébullition écumer.
- Ajouter les aromates et l'assaisonnement.
- Cuire à couvert, lentement et régulièrement, sur une plaque de mijotage ou au four à 200°C.
- Au terme de la cuisson, décanter les morceaux et réserver au chaud.
- Passer la sauce au chinois étamine, réduire si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation et napper la viande.

RAGOUT A BLANC

GENERALITES :

➤ Par souci d'élégance on appelle souvent les ragoûts à blanc «fricassée». Le ragoût à blanc diffère seulement du ragoût à brun, par les deux points techniques suivants:

- 1) Raidir les pièces au beurre au lieu de les rissoler.
- 2) Mouiller avec un liquide blanc, lié ou non selon la recette.

UTILISATION

BOEUF	→	Tous les morceaux de 2ème catégorie.
VEAU	→	Tous les morceaux de 2ème et 3ème catégorie.
AGNEAU	→	Epaule, collier, haut de côtes, poitrine.
PORC	→	Epaule, échine, pointe.
ABAT	→	Ris de veau et d'agneau, etc.
VOLAILLE	→	Poulet, coq, lapin, etc.
GIBIER	→	Chevreuil, sanglier, lièvre, lapin de garenne, etc.



BRAISER A BRUN

MODE

1. Préparer la pièce et la larder.
2. Mettre à mariner avec les aromates.
3. Égoutter la pièce, les aromates, réserver la marinade.
4. Rissoler la viande et la garniture aromatique.
5. Déglacer avec la marinade, réduire de moitié.
6. Mouiller fond brun à mi hauteur.
7. Assaisonner, cuire au four à couvert.
8. Arroser et retourner la pièce en cours de cuisson.
9. A terme, réserver la pièce au chaud.
10. Réaliser la sauce avec le fond de braisage.
11. Ajouter la garniture d'appellation.
12. Napper la viande, glacer.

TYPE DE CUISSON

MIXTE

BRAISER

DEFINITION :

➤ Braiser, c'est cuire à couvert, lentement et régulièrement, dans un liquide lié et sur une garniture aromatique, des pièces entières préalablement rissolées. Cette technique de cuisson s'applique principalement à de grosses pièces de viandes fermes, provenant d'animaux adultes et nécessitant une durée de cuisson longue.

BRAISER A BRUN

TECHNIQUE :

- Généralement les morceaux employés demandent à être lardés afin d'être moelleux après cuisson.
- On peut facultativement mettre à mariner au moins 12 à 24 heures.
- Egoutter les pièces (éponger), et la garniture aromatique.
- Réserver la marinade.
- Saisir vivement la pièce dans un corps gras sur toutes ses faces et réserver.
- Faire revenir la garniture aromatique.
- Dégraisser, déglacer avec le vin de la marinade.
- Mouiller avec un fond brun à mi-hauteur, ajouter le reste des aromates et assaisonner.
- Cuire à couvert au four à 200°C en arrosant et en retournant la pièce souvent.
- A terme, réserver la pièce au chaud.
- Passer au chinois, réduire le fond de braisage si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation.

NOTA : *Si la pièce est servie en salle, la glacer au four ou à la salamandre.*

UTILISATION

BOEUF	➔	Aiguillette, paleron, basse côtes, etc.
VEAU	➔	Epaule, poitrine (farcié ou non), longe, selle, etc.
AGNEAU	➔	Epaule (farcié ou non), côtes découvertes, etc.
ABAT	➔	Langue, ris de veau ou d'agneau, cœur, etc.
LEGUME	➔	Choux farcis, etc.



BRAISER A BLANC

MODE

1. Préparer la pièce et la larder.
2. Raidir (viande) au beurre.
3. Disposer sur les éléments aromatiques sués.
4. Déglacer et / ou mouiller fond blanc à mi hauteur.
5. Assaisonner, cuire au four à couvert.
6. Arroser et retourner la pièce en cours de cuisson.
7. A terme, réserver la pièce au chaud.
8. Réaliser la sauce avec le fond de braisage.
9. Ajouter la garniture d'appellation.
10. Glacer si nécessaire.

TYPE DE CUISSON

MIXTE

BRAISER

BRAISER A BLANC

TECHNIQUE :

- Raidir au beurre les pièces, après les avoir éventuellement lardées ou piquées (les poissons ne sont pas raidis, les légumes sont blanchis).
- Les assaisonner et les placer sur une garniture aromatique suée au beurre.
- Déglacer et / ou mouiller avec un fond blanc à mi-hauteur.
- Cuire au four à couvert à 200°C.
- Au terme de la cuisson, réserver les pièces au chaud.
- Passer le fond de braisage au chinois.
- Réduire si nécessaire.
- Rectifier la liaison et l'assaisonnement.
- Ajouter la garniture d'appellation si nécessaire.

NOTA : *Si les pièces sont servies en salle, les glacer au four ou à la salamandre.*

UTILISATION

VEAU	➔	Carré, selle, longe, noix, etc.
VOLAILLE	➔	Poularde, chapon, dinde, etc.
ABAT	➔	Ris de veau et d'agneau, etc.
LEGUME	➔	Laitue, céleri branche, choux, etc.
POISSON	➔	Saumon, carpe, dorade, turbot, etc.