

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.8

Les beurres composés





LES BEURRES COMPOSES

DEFINITION :

- Les beurres composés sont des préparations confectionnées à base de beurre auquel on a ajouté à froid ou à chaud des aromates ou des ingrédients divers et variés.
- Ces beurres de couleurs et de goûts variés accompagnent viandes et poissons grillés, servent à réaliser allumettes, canapés, etc. et sont employés dans la finition de certaines sauces ou potages.

Beurres composés préparés à froid

Ces beurres très nombreux préparés à froid contiennent des ingrédients crus tels que:

- *Anchois, hareng, saumon, ail, persil, ciboulette, estragon, raifort, amandes, noisettes, paprika, curry, roquefort, etc.*, tous ces ingrédients seront pilés, hachés, ciselés, râpés ou réduits en purée et incorporés au beurre en pommade avant d'être passés au tamis.

D'autres ingrédients cuits tels que:

- *Echalotes, Poivrons, tomates, champignons, etc.*, qui eux seront cuits par avance dans un corps gras ou un vin et réduits à sec et incorporés au beurre en pommade avant d'être passés au tamis.

Beurres composés préparés à chaud

Ces beurres préparés à chaud utilisent des carapaces de crustacés pilées telles que:

- Homard pour le beurre "Cardinal", écrevisses pour le beurre "Nantua".

Utilisés pour farcir:



Des escargots.
Des coquillages.
Des champignons.

Utilisés pour fourrer:



Des chaussons.
Des allumettes.
Des bouchées.

Utilisés pour tartiner:



Des canapés.
Des pains bis.
Des toasts.

Utilisés pour lier:



Des sauces.
Des soupes.
Des pâtes.

Utilisés pour accompagner:



Des viandes grillées.
Des poissons grillés.
Des poissons frits.

EXEMPLES



LES BEURRES COMPOSES

BEURRES COMPOSES A FROID A PARTIR D'INGREDIENTS CRUS			
APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUES	UTILISATIONS
BEURRE MAITRE D'HOTEL	Beurre, jus de citron, persil haché, sel, poivre.	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade.	Viandes et poissons grillés.
BEURRE D'ESCARGOTS	Beurre, persil et ail hachés échalotes ciselées, sel, poivre.	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade.	Escargots, praires, moules, palourdes farcies etc.
BEURRE D'ANCHOIS	Beurre, filets d'anchois à l'huile, sel, poivre.	Mixer le beurre et les anchois. Passer au tamis	Poissons grillés, canapés, allumettes, feuilletés aux anchois etc.
BEURRE DE POISSON FUME	Beurre, poisson fumé, poivre. Peut comporter, (aneth, raifort, crème).	Mixer le beurre et le poisson fumé. Passer au tamis.	Canapés, Pains "surprise", etc.
BEURRE DE FROMAGE	Beurre, fromage selon appellation (noix noisettes ciboulette ,crème, paprika)	Mixer le beurre et le fromage, ajouter éléments complémentaires.	Canapés, Pains "surprise", etc.

BEURRES COMPOSES REALISES A CHAUD			
APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUES	UTILISATIONS
BEURRE DE CRUSTACES	Beurre, carapaces, parties "crémeuses" et œufs de crustacés (homard, écrevisses)	<ul style="list-style-type: none">- Piler les carapaces avec le beurre.- Faire fondre doucement au bain-marie à couvert.- Passer à l'étamine dans un récipient contenant de l'eau glacée.- Recueillir le beurre figé.- Faire refondre, clarifier.	Finition des sauces et des potages à base de crustacés. Sauce Cardinal. Sauce Homard. Sauce Nantua. Sauce Amiral. Sauce Victoria.



LES BEURRES COMPOSES

BEURRES COMPOSES A FROID A PARTIR D'INGREDIENTS CUIITS			
APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUES	UTILISATIONS
BEURRE DE CRUSTACES	Beurre: - crevettes décortiquées - écrevisses décortiquées - chair, corail de homard sel, piment de cayenne.	Mixer finement la chair des crustacés avec le beurre. Passer au tamis.	Canapés aux crevettes Canapés aux écrevisses Canapés au homard
BEURRE DE PAPRIKA	Beurre, oignons, vin blanc paprika, sel poivre.	Suer les oignons ciselés Ajouter paprika, vin blanc Mixer avec le beurre.	Finition sauce hongroise Côtes de veau paprika. Canapés, etc.
BEURRE COLBERT	Beurre Maître d'hôtel, glace de viande, estragon à la place du persil.	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre	Viandes ou volailles grillées.
BEURRE MARSEILLAIS	Beurre Maître d'hôtel, fondue de tomate, ail, anis ou fenouil.	Mélanger les éléments avec le beurre.	Poissons grillés (loup, rouget)
BEURRE BERCY	Beurre, échalotes ciselées, vin blanc, persil, dès de moelle, sel, poivre.	Suer échalotes, déglacer vin blanc, ajouter avec le beurre en pommade, persil moelle.	Viandes poissons grillés
BEURRE HOTELIER	Beurre Maître d'hôtel, duxelles sèche.	Mélanger la duxelles au beurre.	Poissons grillés Poissons panés Poissons sautés
BEURRE MARCHAND DE VIN	Beurre, échalotes ciselées, vin rouge, thym, laurier, sel, poivre, glace de viande, persil, mignonnette.	Réduction échalotes, vin rouge, thym laurier, mignonnette. Ajouter glace de viande. Refroidir, ajouter beurre.	Viandes de bœuf grillées. - Entrecôtes. - Pavés. - Côtes à l'os, etc.
BEURRE VERT	Beurre, sel, poivre, extrait de chlorophylle. (persil, cresson, épinards)	Mélanger le beurre à l'extrait de chlorophylle, ajouter sel poivre.	Sert principalement à colorer les sauces vin blanc et veloutés. Décors de buffets froids.