

Les courts-bouillons, marinades, beurres composés et farces

Les courts-bouillons sont des préparations liquides et aromatisées froides, destinées à cuire poissons, crustacés et abats.

LE COURT-BOUILLON CLASSIQUE

Composition

Carottes et oignons émincés, bouquet garni, gros sel (10g/l), poivre en grains, eau, vinaigre. Cuire 30 min et laisser refroidir. Passer avant d'ajouter les poissons.

Utilisations

Cervelles et amourettes, courts-bouillons bouillants, truites, saumons, crustacés cuisson au bleu (sous l'action du vinaigre, le limon bleuit).

LE COURT-BOUILLON AU VIN BLANC

Composition

Même composition que le court-bouillon classique, mais le vinaigre est remplacé par du vin blanc (30%) et de l'eau (70%).

Utilisations

Cuisson des poissons d'eau douce ou les écrevisses à la nage.

LE COURT-BOUILLON SIMPLE

Composition

Eau froide, gros sel, citron pelé à vif et taillé en tranches. Ce court-bouillon ne dénature pas le goût du poisson.

Utilisations

Darne, poisson poché... Il est conseillé pour les cuissons des régimes.

LE COURT-BOUILLON BLANC

Composition

Eau 90%, lait 10%, sel, citron pelé à vif. Faire partir les cuissons à froid.

Utilisations

Pochage des turbots, des barbues et des turbotins.

LES MARINADES

Définition

Liquide aromatisé froid dans lequel on plonge certains aliments avant la cuisson, pendant un temps plus ou moins long.

La marinade permet :

- d'aromatiser les aliments (viande de venaison),
- d'attendrir certaines viandes (gros gibiers, bœuf),
- de prolonger la conservation (bœuf et chevreuil).

LA MARINADE CRUE

Composition

Vin rouge ou blanc, vinaigre, oignon, échalote, carotte, bouquet garni, céleri, ail, poivre en grains, clou de girofle ou romarin, genièvre, coriandre pour les gibiers.

Utilisations

Venaison, viandes de boucherie. Elle sert également à la confection des sauces.

Méthode

Désosser, parer, piquer les pièces à mariner. Répartir les aromates, recouvrir du liquide (retourner les pièces sans jamais y mettre les mains).

Conservation

Deux à trois jours au frais entre 0°C et 3°C.

LA MARINADE CUITE

Composition

Vin rouge ou blanc, vinaigre, oignon, échalote, carotte, bouquet garni, céleri, ail, poivre en grains, clou de girofle. Cuire pendant 35 min.

Utilisations

Venaison, viandes de boucherie. Elle sert également à la confection des sauces. Passer en cellule pour refroidir avant utilisation.

Méthode

Désosser, parer, piquer les pièces à mariner. Répartir les aromates, recouvrir du liquide (retourner les pièces sans jamais y mettre les mains). Elle a l'avantage d'être plus aromatique que la marinade crue.

Conservation

Trois jours (sauf autocontrôle), si respect de la législation sur les plats cuisinés à l'avance (PCA).

LA MARINADE INSTANTANÉE**Composition et utilisations**

- Huile, thym, laurier, tranches de citron pour poisson principalement.
- Persil haché, jus de citron, sel, poivre et huile pour beignets et fritots de cervelles, salsifis.
- Cognac, vin blanc, épices diverses, échalotes, huile pour farces (charcuterie).

Méthode

Préparer les pièces et les enrober de la préparation.

Conservation

À utiliser au fur et à mesure du besoin.

LES BEURRES COMPOSÉS**Définition**

Préparations culinaires à base d'un mélange de beurre avec des éléments aromatiques servis crus ou cuits. Les beurres composés servent généralement d'accompagnement pour les viandes et poissons, de garniture pour des amuse-bouches ou de décor pour les hors-d'œuvre froids.

Voir tableau ci-dessous

Classification	Noms	Préparation	Utilisations culinaires
Beurres composés à froid avec ingrédients crus	Beurre maître d'hôtel	Mélanger du jus de citron, du persil haché, du sel et du poivre du moulin avec du beurre en pommade.	Viandes et poissons grillés.
	Beurre d'escargots	Mélanger du persil haché, des échalotes finement ciselées, de l'ail haché, du sel et du poivre du moulin avec du beurre en pommade.	Escargots, moules, palourdes farcies...
	Beurre d'anchois	Mixer du beurre et des filets d'anchois (à l'huile et égouttés), saler, poivrer et passer au tamis si nécessaire.	Poissons grillés, canapés, feuilletés aux anchois...
Beurres composés à froids avec ingrédients cuits	Beurre Bercy	Réduire du vin blanc avec de l'échalote ciselée, refroidir, mélanger avec du beurre en pommade, du persil et des dés de moelle. Saler, poivrer.	Viandes et poissons grillés.
	Beurre hôtelier	Mélanger une duxelles sèche (voir ci-après) et un beurre maître d'hôtel en pommade.	Poissons grillés, panés et sautés.
Beurres composés à chaud puis refroidis	Beurre de homard	Broyer des carapaces de homard avec du beurre. Faire fondre au bain-marie à couvert. Passer au tamis, laisser refroidir, recueillir le beurre durci et le faire refondre et clarifier.	Finition de sauces et de potages à base de homard.

LES FARCES ET DUXELLES

Définition

Mélange d'éléments crus ou cuits hachés et assaisonnés pour farcir toutes sortes de préparations (viandes, poissons, œufs...). On distingue les farces grasses d'origine animale et les farces maigres d'origine végétale. Parmi ces dernières, nous pouvons trouver les duxelles qui sont composées de champignons de Paris hachés et cuits dans un corps gras jusqu'à évaporation de l'eau de végétation.

Voir tableau ci-dessous

Remarques

- Lors de la préparation d'une duxelles sèche, il est possible d'ajouter un trait de citron pour que les champignons gardent leur blancheur,
- pour hacher les champignons, il est conseillé d'utiliser un mixeur,
- réaliser la farce à gratin au moment de son utilisation et ajouter un peu de beurre pour apporter du moelleux à la préparation,
- la quantité de crème utilisée dans la farce mous-seline varie selon la souplesse recherchée.

Types de farces	Préparation	Utilisations culinaires
Farces grasses		
Farce commune	Faire suer des oignons et des échalotes. Hacher des viandes cuites. Mélanger le tout, assaisonner et farcir.	Farcir un hachis parmentier ou des légumes farcis.
Farce mousseline	Mixer la chair (viande ou poisson). Coller avec des blancs d'œufs. Monter à la crème 35% de M.G. et assaisonner.	Farcir des jambonnettes, des paupiettes de veau ou réaliser des terrines.
Farce à pâté	Hacher les viandes (1/3 viande grasse et 2/3 viande maigre). Ajouter des œufs, du cognac, du sel et du poivre. Mouler la terrine et faire cuire.	Pâtés ou terrines.
Farce à gratin	Faire sauter des foies de volaille et y ajouter des échalotes ciselées pour les faire suer. Flamber au cognac, mixer et assaisonner.	Farcir des volailles rôties.
Farces maigres		
Duxelles sèche	Hacher des champignons de Paris, ciseler et faire suer des échalotes puis y ajouter les champignons. Faire cuire à découvert. Saler, poivrer et parsemer de persil haché.	Œufs farcis Chimay.
Duxelles à farcir	Déglacer une duxelles sèche au vin blanc. La mouiller à la sauce espagnole et faire réduire. Lier à la mie de pain et assaisonner.	Farcir des légumes.