

Cuire en ragoût

DÉFINITION

Il s'agit d'une préparation culinaire pour laquelle les aliments sont taillés en morceaux réguliers, cuits à brun ou à blanc dans un liquide lié, et généralement avec une garniture aromatique. C'est le même procédé que pour le braisage, à l'exception que celui-ci est réalisé avec des pièces entières. Cette technique allie une cuisson par concentration (rissolage) et une cuisson par expansion (dans un mouillement).

MATÉRIELS

Sauteuse, rondeau ou sautoir.

APPLICATIONS

- **Bœuf** : paleron, macreuse, etc. (estouffades, goulasch...).
- **Veau** : épaule, poitrine, jarret, etc. (osso-buco, blanquette, marengo...).
- **Porc et agneau** : épaule, poitrine, échine, etc. (navarin, civet, couscous...).
- **Poissons** : anguille, brochet, lotte, etc. (matelote, fricassée...).
- **Volailles** : poulet, canard, coq, etc. (coq au vin, fricassée, gibelotte...).
- **Crustacés** : homard, langouste, écrevisse, etc. (à l'américaine, Nantua...).

REMARQUES

- Mouiller avec le fond de même nature que la viande (exemple : pour une fricassée de volaille, mouiller au fond de volaille).
- Si vous utilisez du fond lié, inutile de singer.
- Suivant la recette utilisée, il est possible de déglacer avec du vin avant de singer.
- Crémér les ragoûts blancs en fin de cuisson et envoyer sans persil haché.
- En collectivité, effectuer la liaison en fin de cuisson.

TECHNIQUE

Ragoût à blanc	Ragoût à brun
Parer, détailler.	
Raidir au beurre : saisir lentement une viande ou un poisson sans chercher la coloration.	Rissoler à l'huile.
Faire suer la garniture aromatique et dégraisser.	
Singer.	
/	Colorer au four.
Mouiller.	
Cuire au four à couvert.	