

Les liaisons

DÉFINITION

Une liaison est une opération qui consiste à incorporer un élément (farine, œuf, sang) à une préparation liquide dans le but de l'épaissir, lui donner une certaine consistance.

TECHNIQUES OU TYPES DE LIAISONS

Types de liaisons	Produits
À base d'amidon	La farine de blé, sarrasin, orge, la fécule de pomme de terre, le manioc, la semoule de blé, de maïs, la crème de riz.
À base de protéines	Les œufs, le sang, le corail des coquillages et crustacés.
À base de fruits et légumes	- Les légumes frais et tubercules (carottes, céleri, pommes de terre, tomates). - Les légumes secs et céréales (pois cassés, lentilles, haricots, riz). - Les fruits (pommes, groseilles, poires).
Par réduction ou émulsion	- Réduction par évaporation d'un liquide riche en substances gélifiantes. - Émulsion d'un corps gras dans un liquide.

APPLICATIONS CULINAIRES

LES LIAISONS À BASE D'AMIDON

Procédés de liaison	Produits utilisés	Techniques	Utilisations culinaires
Amidon à sec	Farine blanche	Saupoudrer de farine (singer) une préparation, la farine peut être utilisée brute ou colorée (torréfiée).	Fricassée de volaille, ragoût à brun.
Amidon + corps gras	Farine + beurre à chaud ou à froid	À chaud : ajouter la farine dans un beurre fondu et cuire avec ou sans coloration, refroidir et verser un liquide bouillant dessus (roux blanc, blond, brun). À froid : mélanger le même poids de beurre que de farine et ajouter progressivement un liquide bouillant.	Sauce Béchamel, velouté, sauce espagnole. Rectification des sauces ou liaison des ragoûts.
Amidon dilué	Fécule de pomme de terre, maïzena, crème de riz, tapioca, semoule de blé ou maïs	Délayer l'élément de liaison dans un liquide froid (eau, alcool) puis verser ce mélange sur un liquide bouillant en remuant.	Fond brun de veau, rectification des sauces.

LES LIAISONS À BASE DE PROTÉINES

Procédés de liaison	Techniques	Utilisations culinaires
Œufs entiers	Utiliser en état sans préparation.	Farce à pâtés, quenelles, farce mousseline, appareil à crème prise.
Jaunes d'œufs	- Blanchir les jaunes avec du sucre, verser dessus du lait bouillant et cuire à 82°C. - Jaunes d'œufs montés à froid avec huile et vinaigre. - Jaunes d'œufs montés à chaud.	Crème anglaise. Sauce vinaigrette. Sabayon, sauce hollandaise.
Jaunes d'œufs + farine	Blanchir les jaunes avec de la farine, verser dessus du lait bouillant et porter à ébullition.	Crème pâtissière.
Jaunes d'œufs + crème	Mélanger les œufs et la crème puis verser progressivement sur un liquide chaud. Cette préparation complète une liaison préalable et ne doit pas bouillir.	Finition des potages et des sauces, veloutés, finition de la blanquette de veau.
Corail	Toujours verser le corail réduit en liquide sur un liquide chaud. Ne pas faire bouillir.	Sauce corail, sauce américaine.
Sang	Liaison finale d'une sauce qui renforce le goût et la couleur. Verser progressivement la sauce chaude sur le sang et passer. La sauce ne doit pas bouillir.	Civet de lièvre, coq au vin, canard.

LES LIAISONS À BASE DE FRUITS ET LÉGUMES

Procédés de liaison	Produits utilisés	Technique	Utilisations culinaires
Purée de légumes frais	Pommes de terre, carottes, tomates...	Cette liaison est la plus facile à réaliser car il s'agit de purée. Les propriétés liantes des fruits et légumes sont employées dans de nombreux apprêts cuits ou crus. Les précautions à prendre sont très minimes.	Potages de légumes chauds (parmentier), potage de légumes froids (gaspacho).
Purée de légumes secs	Pois cassés, lentilles, haricots		Potages de légumes (Saint-Germain, soissonnais).
Céréales	Riz		Bisque de homard.
Fruits	Pommes, groseilles, airelles, bananes		Sauce grand veneur, curry, sauce céleri.

LES LIAISONS PAR RÉDUCTION OU ÉMULSION

Procédés de liaison	Produits utilisés	Techniques	Utilisations culinaires
Réduction par évaporation d'un liquide	Fonds de base	La réduction doit être menée à feu modéré. Il en résulte une évaporation de l'eau et une concentration des éléments nutritifs. Le liquide devient sirupeux, brillant et corsé.	Glace de viandes, de volailles, de poisson, fond de braisage et de poêlage. Pratiquement toutes les sauces modernes.
	Crème	Réduire le fond de base et ajouter de la crème puis réduire à nouveau en remuant régulièrement jusqu'à ce que la sauce soit nappante.	Sauce vin blanc pour les poissons cuits à court mouillement, sauce d'un sauté déglacé et crémé.
Émulsion	Corps gras, beurre, foie gras	Adjoindre au liquide très chaud les parcelles de beurre par un mouvement de rotation. Sauce chaude montée au foie gras, passée au tamis et souvent additionnée de beurre.	

UTILISATIONS DES SAUCES ÉMULSIONNÉES

- **Froides** : assaisonnement des salades (simples et composées) et préparations froides (viandes froides et poissons pour la mayonnaise).
- **Chaudes** : les beurres fondus accompagnent principalement les poissons pochés ou à la vapeur.

La sauce hollandaise et ses dérivés accompagnent les poissons, les œufs et les légumes pochés.

La sauce béarnaise et ses dérivés accompagnent les préparations à base de viandes et poissons grillés.