

Poêler

DÉFINITION

Il s'agit de soumettre un aliment à l'action de la chaleur d'un four en le plaçant dans un récipient creux hermétiquement fermé et sur une garniture aromatique. Cela permet de limiter le dessèchement des aliments par l'eau de végétation de la garniture aromatique.

MATÉRIELS

Four polycuiseur (mixte), récipients creux avec couvercle.

APPLICATIONS

- **Viandes de boucherie** : carrés de porc ou de veau, noix et sous-noix de veau, poitrine de veau, gigot d'agneau...
- **Volailles** : poularde, chapon, canard, pintade...
- **Gibiers** : faisan, perdrix, caille, carré de sanglier...

TECHNIQUE

1. Parer, piquer, barder, ficeler.
2. Foncer le récipient avec la garniture aromatique.
3. Déposer la pièce et arroser de beurre fondu.
4. Couvrir et placer le récipient dans un four à 200 °C (th. 7).
5. Arroser fréquemment.
6. Terminer la cuisson en retirant le couvercle pour favoriser la coloration.
7. Réserver sous cloche ou papier aluminium.

TECHNIQUE POUR LE FOND DE POÊLAGE

1. Pincer les sucs si nécessaire.
2. Déglacer au porto, cognac, madère...
3. Mouiller au fond brun lié.
4. Laisser réduire et passer au chinois sans fouler. Dégraisser soigneusement.
5. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
6. Glacer sous la salamandre ou au four les pièces en les arrosant sans arrêt avec le fond de poêlage.

REMARQUES

Ce qu'il faut faire :

- Il est possible de saisir les pièces au four avant de couvrir.
- Choisir un récipient adapté à la pièce à traiter.

Ce qu'il ne faut pas faire :

- Dégraisser avant de déglacer (la graisse contient des éléments sapides).
- Éviter de mouiller pendant la cuisson, sinon vous obtiendrez un braisé.
- Les pièces tranchées ne sont pas nappées.