

# Rôtir

## DÉFINITION

Il s'agit de soumettre un aliment à l'action de la chaleur sèche. La coagulation est superficielle (viandes rouges) ou complète (viandes blanches), ce qui entraîne la formation d'une croûte plus ou moins colorée et croustillante.

## MATÉRIELS

Four à air pulsé, polycuiseur, four traditionnel, rôtissoire...

## APPLICATIONS

- Viandes de 1<sup>re</sup> catégorie : bœuf, veau, porc,
- volailles,
- poissons,
- pommes de terre.

## TECHNIQUE

1. Parer, dégraisser, barder, ficeler. Placer sur grilles ou plaques à rôtir avec un corps gras.
2. Assaisonner avant cuisson pour les viandes blanches et après coagulation pour les viandes rouges.
3. Saisir : 250 à 300 °C pour les viandes rouges et 180 °C pour les viandes blanches.
4. Cuire à 45 °C à cœur pour les viandes rouges et de 68 à 75 °C à cœur pour les viandes blanches.
5. Débarrasser, laisser reposer avant tranchage. Confectionner le jus.

## RÉALISER UN JUS DE RÔTI

1. Dégraisser partiellement si nécessaire.
2. Pincer les sucs.
3. Déglacer à l'eau.
4. Réduire.
5. Chinoiser.

## REMARQUES

### **Ce qu'il faut faire :**

- En polycuiseur, cuire avec injection de vapeur après coagulation des viandes blanches.
- En four à air pulsé, réduire la température de 20 à 30 °C par rapport au four classique (dessèchement).
- Servir aussitôt pour conserver le croustillant.

### **Ce qu'il ne faut pas faire :**

- Piquer la viande lors des manipulations, pour ne pas perdre de jus.
- Napper de jus les viandes rouges tranchées.