

LA CUISSON : CUIRE EN PAPILOTTE

1. DEFINITION

Action de cuire un ou plusieurs aliments précuits ou crus en les enveloppant hermétiquement dans une feuille de papier sulfurisé.

2. OBJECTIF DE LA CUISSON

- Obtenir un aliment savoureux et parfumé.
- Conserver tous les éléments sapides et aromatiques de l'aliment.
- Présenter un plat réservant la surprise d'une découverte.

3. CARACTERISTIQUES

Cette cuisson spécifique permet de cuire ou de terminer la cuisson de certains aliments de faible volume. La feuille de papier est pliée sur ses extrémités, afin de la rendre hermétique lors de la cuisson.

L'aliment cuit à l'étouffée. Il est possible de lustrer au pinceau la feuille avec de l'huile d'arachide, afin qu'elle se colore durant la cuisson et soit plus présentable.

A la sortie du four, la poche ainsi créée est gonflée et colorée.

Ce plat est servi tel quel, la garniture étant souvent à l'intérieur avec l'élément principal.

Cette technique s'effectue à la commande. Elle est fréquente dans la cuisine allégée ou diététique qui utilise maintenant du papier aluminium.

4. MATERIEL ET ALIMENTS TRAITES.

Matériel utilisé	Exemples d'aliments traités
Four traditionnel ou polycuiseur	Filet de poisson, émincé de volaille, noix de St Jacques.....

5. EXEMPLE DE REALISATION D'OIGNONS GRELOTS GLACES A BLANC ET A BRUN.

Etapas	Technique
1 Préparer Garnir et assaisonner	Découper une feuille de papier sulfurisé en forme de cœur. Disposer sur une moitié seulement la julienne de légumes préalablement étuvée et assaisonnées. Poser dessus les noix de st jacques, assaisonner.
2 Fermer Replier et souder	Ramener la moitié de la feuille sur l'autre face. Rabattre les bords de la feuille en biais. Souder les deux feuilles en pressant fortement avec un petit ramequin.
3 Lustrer Cuire et dresser	Lustrer le dessus avec un peu d'huile. Mettre au four sur une plaque propre. Cuire à four chaud durant quelques minutes. Dresser et envoyer dès la sortie du four tant que la papillote est gonflée.