

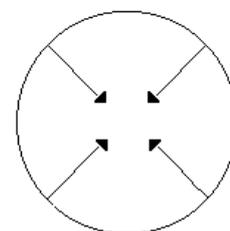
LA CUISSON ROTIR.

DEFINITION :

Rôtir c'est exposer un aliment à l'action de la chaleur sèche d'un four, d'une rôtissoire ou d'une broche.

CLASSIFICATION :

Ce mode de cuisson appartient au type de cuisson par Brunissement.



CARACTERISTIQUES :

Cette technique s'applique à des animaux jeunes dont la chair est tendre (viandes de boucherie référencées en première catégorie) et à des poissons traillés (poissons à peau). Cette technique de cuisson est toujours accompagnée d'un jus de rôt. La cuisson est menée différemment selon la nature de l'aliment à traiter.

OBJECTIFS DE LA CUISSON :

- Former une croûte autour de l'aliment et accentuer sa sapidité.
- Coaguler entièrement ou partiellement les protéines selon la nature de l'aliment.
- Développer la texture de ce mode de cuisson, c'est à dire le croustillant.

MATERIEL ET ALIMENT TRAITES :

Matériel utilisé.	Exemples d'aliments traités.
Plaque à rôtir	Rôti de porc, filet mignon de veau, dos de saumon...
Four à convection simple ou forcée	Longe de veau, pintadeau, palombes...
Four équipé de broches à rôtir	Poulet, caille, lapin à la moutarde...
Rôtissoire, broche électrique.	Poulet, coquelet, pintade chevreau, cochon de lait...

EXEMPLE : ROTIR UNE LONGE DE VEAU ET UN ROTI DE BŒUF.

Etapas	Techniques	
	Viandes blanche (Longe de veau)	Viande rouge (rôti de bœuf)
1 Régler	Préchauffer le four et régler le thermostat en fonction de la pièce à rôtir	
2 Enfourner	Dans une plaque à rôtir déposer la longe salée et poivrée sur les os concassés. Enfourner à four très chaud 200°C	Ne pas assaisonner le rôti de bœuf. Le rissoler à l'huile sur toutes ses faces. Enfourner à four très chaud 220°C
3 Arroser	Arroser fréquemment la longe avec la graisse de cuisson afin de la nourrir.	Arroser fréquemment le rôti avec la graisse de cuisson. Assaisonner en cours de cuisson.
4 Vérifier	S'assurer de la cuisson au cœur de la longe min 63°C Réserver au chaud sur une grille.	S'assurer de la cuisson à cœur. Réserver sans le piquer sur une grille ou une assiette retournée au chaud.