

## LES ELEMENTS DE LIAISON

### DEFINITION

Les liaisons sont des préparations culinaires réalisées à l'aide de produits naturels ou élaborés, soit seuls, soit mélangés, dont le but initial est d'épaissir un liquide, une sauce, afin de les rendre plus onctueux et plus savoureux.

### CLASSIFICATION DES LIANTS

| PRODUITS PROTIDIQUES  | PRODUITS AMYLACES  | AUTRES  |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les oeufs</li> <li>• Le sang ou le corail</li> <li>• Les corps gras</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les amidons (farines, fécule, etc..)</li> <li>• Les additifs</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Par réduction</li> </ul> |

### PRODUITS PROTIDIQUES

| PRODUITS                    | CARACTERISTIQUES   | TECHNIQUE   | UTILISATIONS   |
|-----------------------------|--|---|--|
| <b>LES OEUFS</b>            | Seul le jaune d'oeuf est utilisé pour les liaisons. Celles-ci ne peuvent être effectuées qu'à une température d'environ 80°. Au-dessus la liaison est détruite par la coagulation totale du jaune d'oeuf. Si les jaunes d'oeufs sont utilisés conjointement avec de la farine, le mélange peut être porté à 100° pendant 2 à 3 minutes | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verser peu à peu, en remuant vivement un peu de liquide chaud à lier sur les jaunes. Verser sur le reste de liquide.</li> <li>• Cuire lentement jusqu'à l'appoint de cuisson, en mélangeant constamment.</li> <li>• Passer au chinois si nécessaire</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème anglaise</li> <li>• Pâtissière</li> <li>• Pots de crème</li> <li>• Mornay</li> <li>• Blanquette</li> </ul>                                    |
| <b>LE SANG OU LE CORAIL</b> | Comme les oeufs, leur point de coagulation ne peut dépasser 80°C. Mais, comme ils sont souvent utilisés dans des sauces déjà liées à la farine, ils supportent une petite ébullition. Le sang doit être utilisé frais (quelques heures après l'abattage)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Même procédé que le jaune d'oeuf</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Civet de lièvre, de gibier, etc.</li> <li>• Civet de porc</li> <li>• Coq au vin</li> <li>• Sauce poisson au corail</li> <li>• Américaine</li> </ul> |
| <b>LES CORPS GRAS</b>       | <p>Les corps gras employés pour les liaisons sont uniquement la crème et le beurre. "</p> <p>Ils ne sont pas considérés comme éléments stables d'une liaison mais ils ont la faculté de donner aux sauces du "velouté" et de la "finesse</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduire aux 3/4 ( la cuisson du poisson)</li> <li>• Ajouter la crème</li> <li>• Réduire de moitié</li> <li>• Monter au beurre</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sauces poissons</li> </ul>  |
|                             |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanger la crème et jaunes d'oeufs</li> <li>• Verser du lait bouillant sur cette liaison</li> <li>• Verser le velouté chaud sur cette préparation</li> <li>• Passer au chinois</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crèmes (potages)</li> </ul>   |
|                             |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mélanger la crème avec des jaunes d'oeufs</li> <li>• Verser un peu de velouté sur cette liaison</li> <li>• Verser cette préparation dans le velouté</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanquette:</li> </ul>  |

## LES PRODUITS AMYLACES

Mélangés à un liquide bouillant les amidons peuvent absorber jusqu'à 30 fois leur volume de liquide. La liaison est fonction de la température et de la nature de l'amidon; elle commence graduellement à partir de 50°C et pour obtenir un maximum d'épaississement il faut:

### Faire Bouillir

Différents facteurs sont à considérer pour obtenir la liaison désirée.

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>LES ACIDES</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils réduisent partiellement la liaison. On liera donc en fin de cuisson. Ex: blanquette avec jus de citron</li> </ul>                                   |
| <b>LES CONDITIONS DE CUISSON</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un chauffage rapide permet d'obtenir une liaison ferme,</li> <li>• Alors qu'une cuisson prolongée tend à la liquéfier</li> </ul>                        |
| <b>L'ASPECT FINAL</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La farine donne une liaison opaque</li> <li>• La fécule donne une liaison visqueuse</li> <li>• La crème de riz donne une liaison translucide</li> </ul> |

### CLASSIFICATION : AMIDON UTILISE SEUL

| TYPE                             | PRODUITS   | TECHNIQUE  | UTILISATIONS  |
|----------------------------------|--|--|---|
| <b>LIAISONS DITES "LIQUIDES"</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fécule de pommes de terre</li> <li>• Arrow root</li> <li>• Crème de riz</li> <li>• Crème d'orge, de maïs</li> <li>• Tapioca</li> <li>• Maïzena</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer l'élément de liaison avec un liquide froid (eau, vin blanc, fond...)</li> <li>• Mélanger intimement</li> <li>• Verser en filet dans le liquide à lier bouillant.</li> <li>• Remuer avec un fouet à sauce</li> <li>• La liaison s'opère instantanément, et la liaison peut être faite en plusieurs fois</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond brun lié</li> <li>• Sauce bigarade</li> <li>• Rectification de liaison en fin de cuisson</li> </ul> |
| <b>LIAISON SECHES</b>            | Uniquement la farine   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voir "singer" dans la technique du ragoût</li> </ul>  |   |

### AMIDON + CORPS GRAS

| PRODUITS                              | CARACTERISTIQUES   | TECHNIQUE  | UTILISATIONS  |
|---------------------------------------|--|--|---|
| <b>A BASE DE FARINE ET DE BEURRE</b>  | mélange de beurre et de farine dont la cuisson plus ou moins Prolongée de la farine dans le beurre donne un roux blanc ou un roux brun | <ul style="list-style-type: none"> <li>• fondre le beurre dans un sautoir</li> <li>• ajouter la farine, cuire en remuant constamment avec une spatule jusqu'à obtention de la couleur désirée</li> <li>• refroidir impérativement</li> <li>• verser le liquide à lier bouillant sur le roux et cuire 2 minutes en remuant constamment</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• béchamel et dérivés</li> <li>• veloutés et dérivés</li> </ul>    |
| <b>LIAISON A BASE DE BEURRE MANIE</b> | Mélange de beurre et de farine réaliser à "cru". Comme pour le roux les poids de beurre et de farine sont égaux                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporer (malaxer avec le bout des doigts) la farine dans le beurre ramolli</li> <li>• Jeter un peu de cette pâte dans le liquide à lier bouillant</li> <li>• Remuer avec un fouet rapidement et sans interruption</li> <li>• Cuire 5 à 6 minutes</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rectification de liaisons préalablement liées au roux</li> </ul> |

### LIAISONS PAR REDUCTION

| Caractéristiques | Utilisations |
|------------------|--------------|
|------------------|--------------|

La réduction bien conduite de fonds ou des fumets riches en éléments gélatineux provoque l'évaporation de l'eau et la concentration des sucs et des substances gélatineuses.  
Le liquide ainsi obtenu prend une consistance sirupeuse

- Glace de viande
- Sauce poisson
- Renforcement du goût d'une sauce