

## LES HORS D'ŒUVRES

### 1. Définition.

Le hors d'œuvre est le premier plat d'un repas. Il a pour but de mettre en appétit les convives. Il ne doit pas être confondu avec l'amuse bouche ou l'apéritif. En cuisine classique, ce poste est sous la responsabilité de la partie garde manger qui doit faire preuve de beaucoup d'originalité dans ses assemblages.

Hors d'œuvre signifie " en dehors du menu". Les hors d'œuvre servis chauds étaient anciennement appelés petites entrées ou entrées volantes.

### 2. Classification

On distingue deux type de hors d'œuvre : les hors d'œuvre servis froids et ceux servis chauds.

- Les hors d'œuvre froids.

Les familles de hors d'œuvre	Exemples de produits	Exemples de préparations
A base de produits nobles	Foie gras, Truffe	Brioche de foie gras truffé au sauternes.
A base de charcuteries	Charcuterie crue ou charcuterie cuite	Jambon cru des monts Lacaune, Andouille de Vire.
A base de salades	Mesclun, laitue, batavia, mâche, frisée, feuille de chêne...	Salade fraîcheur, Niçoise, Normande...
A base d'œufs	Œufs de caille, de poule....	Bouchée froide d'œuf de caille à l'estragon...
A base de produits de la mer	Crustacés et coquillages crus ou cuits, poissons crus ou cuits. Œufs de poissons.	Cocktail de crevettes, escabèche de sardines, salade de coques et de moules, saumon cru mariné aux fines herbes....
A base de viandes	Viandes cuites froides, viandes fumées, séchées ou viande crues.	Assortiment de rosbif et de langue écarlate, viande des grisons et magrets fumés en salade, carpaccio de canard aux olives...
A base de légumes	Légumes cuits, froids ou crus	Crudités variées, légumes à la grecque.
A base de fruits	Fruits crus ou cuits	Coupe Florida, cerises confites aux épices...
A base de céréales	Riz, blé précuit, maïs, millet...	Salade composée indienne, mexicaine.

- Les hors d'œuvre chauds

Les familles de hors d'œuvre	Exemples de produits	Exemples de préparations
A base de pâtes	Feuilletée, brisées, à choux, à frire, à nouille, à brioche, à pain...	Pâtés feuilletés, tourte à la pintade, bouchées d'escargots, dartois au comté, gougères, brioches garnie...
A base de céréales	Blé, farine de maïs, riz.	Polenta, gnocchis à la romaine, rizotto...
A base d'œufs	Durs, pochés, mélangé, mollets	Œufs brouillés aux truffes, cocotte à la crème, œufs pochés Bragance...
A base de produits de la mer	Coquillages, crustacés, ou poissons.	Marinière de fruits de mer, salade tiède de crevette, huîtres gratinées.
A base de légumes	Légumes cuits ou farcis	Gratin de topinambour, petits farcis niçois, gratin dauphinois ...
A base de sauce ou de velouté	Sauce Béchamel, sauce allemande, sauce soubise, Mornay...	Brochettes de moules, attereaux à la Villeroy, Soufflé au comté.

### 3. Evolution commerciale des hors d'œuvre.

Aujourd'hui les hors d'œuvre tendent à se moderniser en multipliant leurs variétés. Ils sont souvent plus digestes et très décoratifs. Ils rassemblent un éventail de choix très divers, car la cuisine internationale vient se mêler à la gastronomie Française. La grande distribution à pris le pas et les particuliers ou les professionnels peuvent aujourd'hui trouver des hors d'œuvre prêts à cuire ou à servir pour un coût raisonnable.