

LES PREPARATIONS DE BASES

1. LES FARCES

Définition : (du petit Robert) Hachis de divers aliments servant à farcir.

Tableau synoptique des différentes farces de cuisine.

Dénomination	Composition	Technique de réalisation	Utilisations
Farce Duxelles	Beurre, échalotes, champignons.	Suer au beurre, les échalotes finement ciselées et les champignons hachés, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.	Filet de bœuf Wellington. Fond d'artichauts farcis
Farce Duxelles à farcir	Idem Duxelles + vin blanc, fond de veau lié tomaté, mie de pain fraîche, assaisonnement.	Lorsque la duxelles est bien sèche, mouiller avec le vin blanc, le fond, réduire. Lier avec la mie de pain, assaisonner.	Farcir les légumes, les volailles.
Farce mousseline	Chair de viande blanche ou de poisson, blanc d'œufs et crème fraîche.	Mixer la chair, incorporer les blancs. Passer si besoin au tamis. Terminer en incorporant la crème pour obtenir une farce lisse et homogène.	Farcir les poissons. Terrines.
Farce à gratin	Lard gras, foies de volailles, échalotes, cognac, thym, assaisonnement.	Faire fondre le lard gras coupé en dès. Saisir les foies dans la graisse de fonte. Assaisonner, ajouter les échalotes, suer flamber au cognac. Passer le tout au mixeur et homogénéiser.	Garnir les croûtons et les canapés.
Farce commune	Viandes cuites de desserte (pot au feu, volailles pochées, parures de rôti. Crème, œufs, persil, assaisonnement.	Hacher les divers ingrédients. Ajouter selon les recettes de la crème ou des œufs et du persil haché.	Farcir des légumes.
Farce à pâté	Maigre et gras de porc, parfois veau + l'élément qui détermine l'appellation, foies, œufs, farine, assaisonnement divers.	Hacher le porc avec une partie de la chair qui détermine l'appellation, le gras, les foies et l'assaisonnement. Monter la terrine et cuire au bain marie. Il existe de multiples recettes et techniques différentes.	Ballottines, galantines, pâtés en croûte, terrines...

2. LES MARINADES

Rôle des marinades :

- Attendrir la chair souvent dure de certains aliments.
- Donner du goût aux aliments placés en marinade.
- Prolonger la conservation.

Tableau des différentes marinades.

APPELLATIONS	COMPOSITION	TECHNIQUE	UTILISATIONS
MARINADE CRUE LA PLUS CONNUE ET LA PLUS SOUVENT EMPLOYÉE.	Carottes, oignons, ail, poivre en grains, bouquet garni, vin, vinaigre, alcool, huile.	Réunir la garniture aromatique taillée en mirepoix dans un récipient assez haut. Déposer l'aliment à mariner couvrir de vin et ajouter un peu de vinaigre et d'huile. Réserver au frais et retourner la pièce de temps en temps.	Marinade utilisée pour les viandes de boucherie et le gibier.
MARINADE CUITE. MOINS CONNUE ET MOINS EMPLOYÉE QUE LA PRÉCÉDENTE.	Carottes, oignons, ail, poivre en grains, bouquet garni, vin, vinaigre, alcool, huile.	Suer la garniture dans un récipient assez haut. Mouiller avec le vin, ajouter le vinaigre et l'huile. Cuire 30 minutes. Refroidir. Ensuite utiliser comme une marinade crue.	Même utilisation mais celle ci a l'avantage d'avoir un effet plus rapide.
MARINADE INSTANTANÉE RAPIDE À RÉALISER	Huile, jus de citron, assaisonnement, thym, laurier. La composition dépend de l'aliment à mariner.	Disposer les éléments dans une plaque. Ajouter l'huile et le jus de citron. Placer les aliments en marinade, de quelques minutes à quelques heures au frais en fonction de l'aliment et du but recherché.	Poissons et viandes à griller. Fruits, légumes...

3. LES COURTS-BOUILLONS

Tableau des différents courts-bouillons.

APPELLATIONS	TECHNIQUES DE RÉALISATION	UTILISATIONS CULINAIRES
LE COURT-BOUILLON SIMPLE	Placer les aliments à pocher dans de l'eau salée additionnée de tranches de citron pelée à vif. Cuire lentement.	Ce court-bouillon simple permet de préserver le goût de certains poissons, mais aussi de préserver la structure des poissons fragiles.
LE COURT-BOUILLON AU LAIT	Réunir le lait et l'eau , ajouter le sel et les tranches de citron. Cuire lentement.	Permet de conserver la couleur de certains aliments comme la barbue, le turbo et le turbotin..

LE COURT-BOUILLON CLASSIQUE AU VIN BLANC.	Cuire les carottes, les oignons cloutés, le bouquet garni dans de l'eau salée additionnée ou non de vin blanc. Refroidir. Placer l'aliment dans le court-bouillon froid et cuire lentement.	Gros poisson servis froids puis décorés. Cette technique est aujourd'hui peu employée car elle masque le goût de l'aliment. Utilisé pour des crustacés ou les poissons.
---	---	---

4. LES BEURRES COMPOSES

Tableau des différents beurres composés.

APPELLATION	COMPOSITION	EXEMPLES
BEURRES ASSITIONNES D'ELEMENTS CRUS	Préparer les ingrédients. Travailler le beurre en pommade. Mixer le beurre avec tous les ingrédients pour obtenir une parfaite homogénéité. Mouler le beurre selon vos désire et passer au froid.	Beurre d'anchois, beurre d'escargot...
BEURRES ADDITIONNES D'ELEMENTS CUIITS	Idem au précédent mai faire suer au préalable les éléments.	Beurre marchand de vin, beurre Bercy.
BEURRES CONFECTIONNES A CHAUD	Concasser les carcasses de crustacés cuits. Chauffer doucement en y ajoutant du beurre. Passer ensuite le beurre à l'étamine dans de l'eau glacée. Egoutter le beurre figé puis le travailler pour le rendre homogène.	Beurre de homard, de crevette, d'écrivisse...

5. AUTRES PRÉPARATIONS DE BASE.

La Mirepoix : Carottes et oignons taillés en dès qui servent de garniture aromatique dans de nombreuses préparations. Ont peut également y ajouter du lard ou de jambon cru.

La Matignon : Paysanne de carottes, oignons, céleri branche, jambon cru, laurier et thym étuver au beurre et déglacé au madère.