

LA CUISSON BRAISER

1. DEFINITION

Cuire lentement et régulièrement au four et à couvert, des pièces entières avec un court mouillement, généralement non lié, et une garniture aromatique pour en relever la saveur.

2. CLASSIFICATION

Cette technique de cuisson appartient au type de cuisson Combiné.

3. OBJECTIFS DE LA CUISSON.

- Parfumer l'aliment avec les saveurs de la garniture aromatique et du liquide de cuisson.
- Eviter le dessèchement de l'aliment durant sa cuisson.
- Obtenir un aliment savoureux et tendre.

4. TECHNIQUE DE CUISSON

Travaux préliminaires

- Viandes - Gibiers: Parer, dégraisser, dénervé, désosser, larder les grosses pièces ou piquer les petites pièces.
- Mariner éventuellement certaines grosses pièces de viandes rouges ou de gibiers.
- Poissons: Habiller, tronçonner, éventuellement piquer ou désarêter et farcir selon la recette.
- Légumes: Préparer, laver, éventuellement blanchir (laitues, chou) ou monder (marrons).

Braisage à brun

- Rissoler à feu vif la pièce sur toutes ses faces, puis la retirer et la réserver sur plaque munie d'une grille.
- Suer avec légère coloration la garniture aromatique.
- Dégraisser puis replacer la pièce sur la garniture aromatique.
- Dans le cas de pièces marinées, déglacer avec la marinade et laisser réduire.
- Mouiller avec un excellent fond brun corsé et gélatineux, de même nature que la pièce traitée.
- Ajouter pieds de veau et couennes de porc blanchis.
- Cuire doucement et régulièrement au four (200°C) à couvert en arrosant et retournant fréquemment en cours de cuisson.
- Retirer la pièce au terme de sa cuisson et la réserver au chaud.

Réalisation du fond de braisage

- Rectifier si nécessaire la consistance du fond de braisage (liaison féculé ou adjonction de fond lié).
- Passer sans fouler au chinois étamine.
- Dégraisser à fond, rectifier l'assaisonnement.
- Réserver à couvert au bain-marie.

Braisage à blanc

- Raidir au beurre les pièces à traiter, puis les placer sur une mirepoix suée.
- Mouiller à mi-hauteur avec un excellent fond blanc légèrement gélatineux de même nature que les pièces en traitement.
- Porter à ébullition, puis cuire doucement et régulièrement au four, à couvert, en retournant et arrosant fréquemment en cours de cuisson.
- Retirer les pièces au terme de leur cuisson et les réserver au chaud.

Réalisation du fond de braisage

- Technique de réalisation similaire à celle des braisés à brun.

Remarque:

Les poissons et les légumes se traitent de la même manière, mais sans être raidis.

Cas particulier des endives et des marrons braisés

<u>Endives</u>	<u>Marrons</u>
<ul style="list-style-type: none">• Disposer les endives soigneusement lavées dans un récipient creux, les talons orientés vers les parois du récipient. Elles auront pu, au préalable, être blanchies.• Ajouter très peu d'eau, du jus de citron, du beurre, du sucre, du sel et du poivre.• Recouvrir d'un papier sulfurisé beurré et de quelques assiettes retournées pour empêcher les endives de remonter à la surface pendant la cuisson.• Couvrir hermétiquement, puis cuire au four à 200°C . La durée de cuisson est fonction de la grosseur et de la qualité des endives.	<ul style="list-style-type: none">• Monder, puis disposer les marrons dans un sautoir beurré, sur une seule épaisseur, avec une petite branche de céleri.• Le mouillement s'effectuera soit au fond blanc, soit au lait.• Braiser doucement en surveillant régulièrement la cuisson.

5. POINTS ESSENTIELS A RESPECTER

- ◇ Egoutter et éponger soigneusement les viandes ou gibiers marinés.
- ◇ Blanchir éventuellement certaines denrées (ris de veau).
- ◇ Choisir un matériel de cuisson proportionné et une matière grasse supportant bien le rissolage.
- ◇ Le rissolage d'une pièce braisée à brun sera d'autant plus prolongé que la pièce sera grosse.
- ◇ Arroser et retourner fréquemment les pièces durant la cuisson pour conserver au braisé son moelleux et son fondant spécifiques.
- ◇ Glacer systématiquement les pièces partant entières de la cuisine.
- ◇ Adapter la taille de la garniture aromatique en fonction du temps de cuisson de l'aliment à traiter.
- ◇ Lorsqu'une pièce braisée doit être accompagnée de légumes (boeuf mode), ceux-ci pourront à volonté soit être cuits avec la pièce, soit être cuits séparément avec une partie du fond de braisage. Le premier procédé est le meilleur, mais il se prête peu à un dressage correct. C'est donc au praticien à juger, selon les circonstances, auquel des deux il doit donner la préférence.

6. DRESSAGE

- Sur plat creux ou en cocotte bi-métal avec un peu de fond de braisage.
- Entourer harmonieusement d'une éventuelle garniture d'appellation.
- Dresser le reste du fond de braisage à part, en saucière.

7. ALIMENTS TRAITES

VIANDES DE BOUCHERIE	<ul style="list-style-type: none">• <u>Boeuf</u>: aiguillette baronne et rumsteck, gîte à la noix, basses côtes, paleron, ...• <u>Veau</u>: épaule, épaule farcie, fricandeaux, grenadins, paupiettes, longe, selle, tendrons,• <u>Mouton</u>: épaule farcie, gigot, ...• <u>Porc</u>: jambon, ...
ABATS	<ul style="list-style-type: none">• <u>Boeuf</u>: ris, langue, coeur, ...• <u>Veau</u>: idem
VOLAILLES	<ul style="list-style-type: none">• Poularde, chapon, dinde, canard
POISSONS	<ul style="list-style-type: none">• Turbot et barbue soufflés, tronçons de saumon, gigot de lotte, brochet, truite de mer farcie, ...
LEGUMES	<ul style="list-style-type: none">• Endive, laitue, céleri branche, fenouil bulbeux, chou blanc ou vert, marrons, ...