

LA CUISSON : GLACER DES LEGUMES

1. DEFINITION

Action de cuire un légume de petite taille, tourné ou non, dans un récipient creux, à l'aide de beurre, de sucre, de sel et d'eau. Durant la cuisson le liquide va réduire et enrober le légume d'une pellicule brillante et / ou colorée.

2. OBJECTIF DE LA CUISSON

- Obtenir un légume savoureux et ferme.
- Adapter la couleur des légumes à l'élément d'accompagnement ou à l'appellation du plat.
- Obtenir des légumes brillants et glacés.

3. CARACTERISTIQUES

Cette cuisson spécifique est très souvent utilisée pour les légumes tournés. Il existe deux variantes :

- Le glaçage à blanc : qui permet d'avoir un légume brillant et de couleur neutre.
- Le glaçage à brun : pour lequel la cuisson a été poursuivie jusqu'à l'obtention d'une couleur brune qui enrobe le légume.

4. MATERIEL ET ALIMENTS TRAITES.

Matériel utilisé	Exemples d'aliments traités
Sautoir, sauteuse	Carottes et courgettes tournées.
Rondeau plat	Concombres et navets.

5. EXEMPLE DE REALISATION D'OIGNONS GRELOTS GLACES A BLANC ET A BRUN.

Etapes	Technique
1 Préparer	Dans un sautoir déposer les petits oignons. Ajouter une noix de beurre, une pincée de sel fin, une bonne pincée de sucre et mouiller à mi-hauteur avec de l'eau froide. Découper un cercle en papier sulfurisé de même diamètre que le récipient et couvrir.
2 Glacer à blanc	Porter à ébullition et cuire les petits oignons. Surveiller avec attention la cuisson, elle ne doit pas colorer. Lorsqu'ils sont cuits, retirer le papier et les faire rouler dans le sautoir afin de les enrober de la cuisson sirupeuse. Les oignons sont glacés lorsqu'ils sont brillants et bien enrobés.
3 Glacer à brun	Procéder de la même manière en poussant la cuisson jusqu'à ce que le sirop prenne une légère coloration brune. Glacer les oignons en les faisant rouler dans le « caramel » jusqu'à ce qu'ils soient brillants et bien enrobés.