

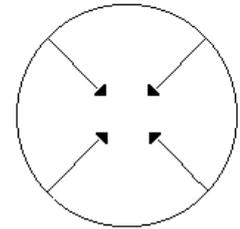
## LA CUISSON GRILLER.

### DEFINITION :

Griller : c'est soumettre un aliment à l'action directe de la chaleur rayonnante (salamandre) ou d'une chaleur par contact (gril rainuré ou lisse).

### CLASSIFICATION :

Ce mode de cuisson appartient au type de cuisson par Brunissement.



### CARACTERISTIQUES :

Cette technique s'applique principalement à des pièces petites ou moyenne qualité et d'une extrême tendreté. Elle consiste à cuire l'aliment rapidement et au moment du service. Aujourd'hui, cette technique est très utilisée dans la restauration à thème et dans la restauration "cuisine allégée".

### OBJECTIFS DE LA CUISSON :

- Provoquer une coagulation rapide des protéines superficielles.
- Développer des saveurs spécifiques amenées par la cuisson " griller "
- Conserver la tendreté des aliments traités grillés.

### MATERIEL ET ALIMENT TRAITES :

Matériel utilisé.	Exemples d'aliments traités.
Gril à plaque lisse ou plaque à snacker	Seiche, gambas, brochette de poisson, saucisses...
Gril à plaque rainurée ou nervurée	Poulet, steak, sole, limande, coquelet, champignons...
Barbecue à bois ou à charbon de bois	Cotes de porc, merguez, médaillon de veau, tournedos...
Gril barreauté infrarouge ou à charbon de bois	Poulet, coquelet, pintade chevreau, cochon de lait...

### EXEMPLE DE REALISATION D'UNE CÔTE DE PORC GRILLEE

Etapas	Techniques
1 <b>Préparer</b>	Allumer le gril. Nettoyer la plaque du gril à l'aide d'une brosse métallique et d'un chiffon huilé. Régler l'intensité de chauffe en fonction de l'aliment à cuire.
2 <b>Quadriller</b>	Enduire la côte d'une fine pellicule de matière grasse et la placer assaisonné sur le gril dans le sens de la diagonale. Quadriller la côte en la faisant pivoter d'un quart de tour.
3 <b>Cuire</b>	Retourner la côte de porc pour quadriller l'autre face. Si la côte est épaisse terminer la cuisson au four, dans une plaque à rôtir.
4 <b>Lustrer</b>	Contrôler l'appoint de cuisson. Lustrer avec du beurre clarifié au moment du dressage.
5 <b>Nettoyer</b>	Eteindre le gril. Nettoyer à l'aide d'une brosse métallique afin d'enlever les particules brûlées. Essuyer légèrement