

LA CUISSON POELER

1. DEFINITION

Cuire au four un aliment posé sur une garniture aromatique, dans un récipient épais, profond et hermétiquement clos.

Classification

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

2. OBJECTIF DE LA CUISSON

1. Eviter le dessèchement de l'aliment. (cuisson à l'étouffé)
2. Imprégner l'aliment des saveurs de la garniture aromatique par l'intermédiaire du beurre.
3. Développer la texture spécifique de ce mode de cuisson, c'est à dire le moelleux.

3. TECHNIQUE DE CUISSON

Travaux préliminaires

- Parer, dégraisser, dénervé, désosser, piquer, barder, ficeler ou brider selon la nature des pièces à traiter.
- Evaluer la température et la durée de cuisson, puis régler le four.

Technique

- Foncer le récipient d'une couche de matignon crue.
- Déposer la pièce assaisonnée.
- Arroser copieusement de beurre fondu.
- Couvrir le récipient et le placer à four chaud (200°C).
- Arroser fréquemment durant la cuisson.
- Retirer le couvercle en fin de cuisson pour permettre la coloration de la pièce.
- Contrôler l'à point de cuisson.
- Débarrasser la pièce sur plaque munie d'une grille, clocher ou couvrir d'une feuille d'aluminium et réserver au chaud.

Cette technique de cuisson traditionnelle comporte souvent des variantes:

- * La pièce peut être rissolée avant sa mise en cuisson.
- * La garniture aromatique peut être ajoutée en cours de cuisson.
- * En fonction de la recette, on peut se dispenser de la coloration finale de la pièce (filet de veau ou poularde aux morilles).
- * Les poêlés dits « en cocotte » sont simplement cuits au beurre, sans addition de garniture aromatique, mais garnis en cours de cuisson des légumes composant leur garniture d'appellation, blanchis ou demi-cuits au beurre. La finalité sera la même que la recette traditionnelle.

Fond de poêlage

- Déglacer selon la recette (madère, porto, cognac, ...) puis réduire.
- Mouiller avec un fond de même nature que la pièce traitée, corsé, gélatineux et légèrement lié.
- Réduire doucement.
- Passer sans fouler au chinois étamine.
- Dégraisser soigneusement et vérifier l'assaisonnement.
- Réserver au chaud, à couvert, au bain-marie. Glacer la pièce lorsque celle-ci est envoyée entière de la cuisine.

4. POINTS ESSENTIELS A RESPECTER

- ◇ Choisir un récipient de cuisson contenant juste la pièce à traiter. Trop grand, les sucs et la garniture aromatique brûlent rendant impossible la réalisation du fond de poêlage.
- ◇ N'ajouter aucun mouillement durant la cuisson.
- ◇ Ne pas dégraisser les légumes avant d'ajouter le fond de mouillement afin de permettre au beurre, qui a fixé durant la cuisson une grande partie de la saveur, de restituer un maximum de parfum.
- ◇ Arroser fréquemment afin d'éviter le dessèchement de la pièce en cours de cuisson.
- ◇ Surveiller avec attention l'intensité calorifique du four pour éviter la carbonisation de la garniture aromatique.
- ◇ Ne jamais napper les pièces tranchées.

5. DRESSAGE

Sur plat long, légèrement creux ou cocotte bi-métal avec couvercle ou récipient de cuisson.
Dresser la pièce au centre et disposer harmonieusement autour une éventuelle garniture.
Napper légèrement de fond de poêlage et envoyer le surplus en saucière.

6. APPLICATIONS CULINAIRES

VIANDES DE BOUCHERIE	<ul style="list-style-type: none">• <u>Veau</u>: noix, sous noix, noix pâtissière, longe, selle farcie, rognonnade, filet, carré, épaule et poitrine farcie• <u>Mouton</u>: gigot et épaule farcis• <u>Porc</u>: filet, carré
VOLAILLES	<ul style="list-style-type: none">• Poulardes, chapons, dindes, canards, pintades, rôtis de dinde et de dindonneau
GIBIERS	<ul style="list-style-type: none">• Faisans, perdrix, cailles, filet ou carré de sanglier

7. GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

Exemples choisis parmi les garnitures les plus courantes:

- Petits légumes nouveaux, tournés ou levés à la cuillère et glacés
- Lardons, champignons, pommes cocottes, noisettes ou château, petits oignons glacés
- Laitues et endives braisées
- Garnitures Choisy, Dubarry, Bruxelloise, Judic, Florian, Renaissance, Richelieu, ...