



Les cuissons par concentration

1. La cuisson « rôtir »

Définition

Rôtir c'est :

Cette technique de cuisson s'applique plus particulièrement à des grosses pièces de viande, de volaille ou de gibier, voire de poisson, provenant d'animaux jeunes et tendres pour des morceaux d'excellente qualité et de première catégorie

Quel est l'intérêt de cette cuisson ?

1. on recherche la formation d'une croûte colorée, croustillante et particulièrement sapide ;
2. On recherche la coagulation des protéines :
 - + en surface (pour une viande rouge),
 - + ou complète (pour une viande blanche)

Quels sont les aliments traités en rôtis ?

Rappel de la définition : ce sont des pièces de grosse taille mais tendres

- + de la viande de boucherie :
 - + des volailles : **coquelet, poulet, canard, lapereau**
 - + des gibiers : **gigue, selle, filet, carré, râble de lièvre**
 - + des poissons : **grosses pièces avec la peau : bar, turbot, saumon**
 - + des légumes : **pommes de terre, tomates, gratin...**

Quel matériel utilise-t-on ?

la cuisson se fait dans un four à air pulsé ou classique, avec une rôtissoire
on disposera l'aliment dans un récipient de taille appropriée : plaque à rôtir ou sautoir



Comment cuit-on un rôti ? Quelles précautions prendre pour réussir un rôti ?

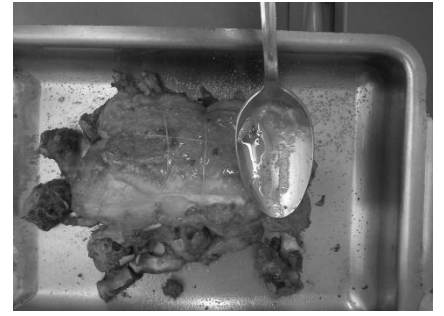


je choisis un récipient de cuisson de taille appropriée car si la plaque ou le sautoir est trop grand, les sucs risquent de brûler

je dépose, si possible, la pièce à rôtir sur une grille ou des os pour l'isoler des sucs qui s'en échapperont en cours de cuisson et qui risqueraient de détrempier la croûte

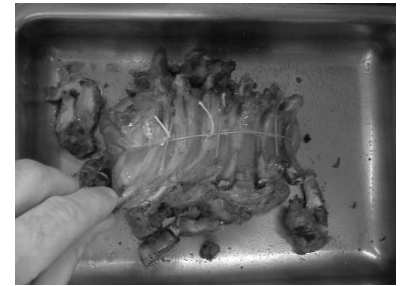
je sale juste avant la mise en cuisson, et je poivre en fin de cuisson parce que le sel fait ressortir le sang de la viande, mis trop tôt il empêcherait la formation de la croûte, en cuisant le poivre prendrait un goût âcre

en cours de cuisson j'arrose la pièce avec la graisse qui s'en échappe parce que la graisse conduit la chaleur donc la cuisson est plus rapide (d'où l'intérêt de badigeonner la pièce avant cuisson)



en fin de cuisson je débarrasse la pièce sur une grille au chaud pour éviter le contact avec les sucs qui s'en écoulent et permettre un découpage plus facile (viande plus tendre)

je retourne la pièce en cours de cuisson sans la piquer parce que si je la pique cela fait ressortir le sang et les sucs : croûte qui se ramollit, pièce plus sèche



après cuisson je confectionne un jus de rôti

notez bien : dans le cas d'un rôti on ne parle jamais de « sauce » d'accompagnement, mais de « jus ».



1. je « pince » les sucs du fond de la plaque (en ajoutant éventuellement un peu de garniture aromatique finement taillées)
« Pincer » consiste à caraméliser les sucs se trouvant au fond de la plaque, on accentuera ainsi leur saveur, mais **ATTENTION** de ne pas les brûler : ils apporteraient alors de l'amertume

2. je dégraisse

La graisse présente au fond de la plaque risque de « surnager » à la surface du jus, sans se mélanger, on l'élimine donc : elle n'apporte aucune saveur

3. je déglace au vin blanc

« déglacer » consiste à ajouter un liquide (généralement du vin blanc) dans un récipient de cuisson afin de décoller les sucs « collés » au fond (comme on fait pour nettoyer un plat : on le laisse « tremper »)

4. je fais réduire le vin blanc

Le vin blanc est acide, on le fait réduire pour lui faire perdre son acidité qui risque de nuire à la saveur du jus



5. je mouille à l'eau ou au fond
qui servira de liquide au jus



6. je passe le jus au chinois
pour éliminer les éventuels restes d'os,
de sucs ou autres particules

je fais réduire pour concentrer les saveurs et permettre au vin blanc de
bien se délayer dans le liquide de mouillement

je goûte et rectifie l'assaisonnement
parce que toute préparation salée doit être goûtée avant l'envoi au client

quel temps de cuisson pour les rôtis

type de viande	temps (min. par 500g)	température à cœur
bœuf et agneau	12 à 15	51°C saignant
	15 à 18	60°C à point
	18 à 20	70°C bien cuit
filet de bœuf entier	4 à 6	51°C saignant
(se cuit à 230°C)	7 à 10	60°C à point
veau	20 à 30	70°C bien cuit
porc	30 à 40	75°C bien cuit
gibier	10 à 15	51°C saignant

Quelles questions se poser pour vérifier ses connaissances ?

Si vous savez répondre aux questions qui suivent - sans regarder sur votre cours - alors c'est que vous avez retenu le cours :

Quelle est la définition de la cuisson rôtie ? quel en est l'intérêt ?

Quels sont les aliments traités en rôtis ? Comment cuit-on un rôti ? à quelle température et combien de temps de cuisson ?

Quelles précautions prendre pour réussir un rôti ?

Comment confectionne-t-on un jus de rôti ?