



Les braisés (à brun, à blanc)

C'est sans doute le mode de cuisson le plus compliqué mais c'est aussi celui qui apporte le plus de parfum aux aliments que l'on cuit suivant cette méthode. Elle s'adresse aux pièces entières, de grosse taille, de 3^{ème} catégorie donc coriaces.

Les différentes sortes de braisages

Hormis le braisage des légumes et des poissons déjà étudiés, il existe 2 autres sortes de braisage :

- le braisage à brun (pour les viandes rouges et gibiers)
- le braisage à blanc (pour les viandes blanches et les volailles)

Qu'est-ce que le braisage ?

Les 5 principes de la cuisson par braisage sont

1. je **rissole ou raidi** l'aliment :

pour former une croûte colorée et sapide, pour apporter plus de saveur à la cuisson, parce que les sucs rissolés ou raidis vont se dissoudre dans le fond de cuisson

2. je le cuis **en présence d'une garniture aromatique**

la GA peut se composer de :

- carottes, oignons taillés en mirepoix fine (*La mirepoix est un taillage de garniture aromatique en petits dés*) les carottes, oignons taillés finement pour que les légumes donnent un maximum de goût en un minimum de temps
- de barde de lard, de couenne, de jambon pour donner plus de force en goût au liquide
- de pieds de veau : pour apporter un gélifiant qui va épaissir le fond de braisage

3. **avec un liquide de mouillement** :

le liquide de cuisson est constitué de vin (quelquefois ce vin a servi de *marinade* -voir plus loin dans la leçon -) et de fond de veau clair (pour le braisage à brun) ou lié (pour le braisage à blanc)

ce liquide est "corsé" (fort en goût) pour apporter plus de saveurs à la cuisson et donc à l'aliment qui est cuit

4. doucement et longtemps :

parce que le braisage s'applique aux grosses pièces "coriaces" dont la cuisson sera donc lente et longue.

5. au four ou sur le coin du feu

comme la cuisson est longue et lente il faut qu'elle soit faite au four ou sur le coin du feu pour éviter que la pièce n'accroche et ne brûle

1. Le braisage à brun

1. je fais rissoler la pièce : donc j'utilise de l'huile, qui permet d'élever la température, et d'obtenir ainsi une coloration correcte de la pièce.

Avec l'huile on obtiendra une croûte

Sapide : important pour le goût du fond de braisage (qui servira de sauce par la suite)

colorée : importante pour la coloration du fond de braisage

2. je retire la pièce et fais suer la garniture aromatique

3. je dégraïsse : comme j'ai utilisé de l'huile, (qui ne se mélangerait pas au fond de braisage), je dégraïsse

4. je replaces la viande sur la G.A.

5. je déglace au vin blanc ou avec le vin ayant servi à la marinade : pour décoller les sucs du fond du récipient

6. je fais réduire pour retirer l'acidité du vin

7. je mouille au fond de veau brun clair

La cuisson étant très longue (au moins 3 heures) le liquide ne doit pas être trop épais (trop « lié ») il doit donc être « clair »

8. je cuis à feu doux ou au four deux heures minimum à couvert

Le feu doit être doux pour éviter une évaporation trop rapide du fond de braisage, ce qui risquerait de faire accrocher la pièce

2. Le braisage à blanc

le braisage à blanc s'adresse aux viandes blanches et aux volailles.

Cette cuisson se déroule de la manière suivante : (extrait de la recette de la longe de veau braisée Nemours)



1. je raidis la pièce dans du beurre
SANS COLORATION

(raidir un aliment c'est le faire sauter sans coloration pour en raffermir la chair)

2. je débarrasse la pièce et fais suer la garniture aromatique **SANS COLORATION** pendant 5'

pour en accentuer la saveur

j'ajoute des os (facultatif), de la couenne, de la tomate (facultatif), de l'ail et un bouquet garni

Les os et la couenne donne de l'onctuosité à la sauce, la couenne empêche la viande de sécher, ATTENTION la tomate peut donner de la couleur si elle est trop présente



4. je dépose la pièce à braiser sur la G.A. je **déglace** au vin blanc, **fais réduire** « à glace »

La réduction d'un liquide sert à retirer l'acidité et à concentrer les saveurs.

La réduction « à glace » s'obtient en faisant réduire le liquide jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop (ou d'une « glace » de viande)



5. je mouille au fond de veau légèrement lié (la cuisson est moins longue donc le fond est légèrement lié), puis porte à ébullition



6. je cuis à couvert (évite une trop forte évaporation du fond de braisage) en arrosant et en retournant fréquemment

durant 1 h 30 à 2 heures

Les viandes blanches cuisent moins longtemps que les viandes rouges

Quel matériel utilise-t-on pour braiser ?



rondeau

sautoir

plaque à rôtir

suivant le service en salle :

- la pièce sera « glacée » avec le fond de braisage si elle est découpée en salle
- non glacée si elle est découpée en cuisine

Rappel :

le glaçage d'une pièce braisée consiste à la napper avec le fond de braisage devant un four très chaud afin de la recouvrir d'une couche brillante et colorée.

Quels aliments va-t-on braiser à brun ?

- les grosses pièces de viande rouge : paleron, aiguillette de bœuf...
- les grosses pièces de gibier : cuissot de chevreuil, carré de sanglier...

Quels aliments va-t-on braiser à blanc ?

- du jambon, de la rouelle de porc
- des volailles : poule, coq, canard
- des abats : ris de veau, langue, cœur...

réalisation du fond de braisage

1. passer le fond de braisage au chinois sans fouler (pour un braisage à brun) en foulant (pour un braisage à blanc)

2. laisser reposer le fond de braisage et dégraisser

cela permet à la graisse présente dans le fond de remonter à la surface

3. Diluer de la fécule de pomme de terre dans du vin blanc : *La dilution doit se faire dans un liquide froid pour éviter la formation de grumeaux*

4. verser la fécule diluée dans le fond de braisage bouillant, goûter, rectifier l'assaisonnement et la liaison

Une liaison à l'amidon doit toujours bouillir, la rectification de l'assaisonnement doit intervenir en fin de réalisation pour éviter au poivre de donner un goût âcre au fond

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 sont les principes du braisage ?

Donnez la recette d'un braisage à brun. D'un braisage à blanc.

A quels aliments s'adresse le braisage à brun ? à blanc ?