



Les cuissons mixtes

1. les ragoûts

Définition du ragoût

Un ragoût est un plat composé d'aliments découpés en morceaux :

- rissolés s'il s'agit d'un ragoût à brun
- raidis s'il s'agit d'un ragoût à blanc
- singés (éventuellement), puis mouillés avec un fond, du vin ou de l'eau, et cuit longtemps et lentement

notez bien que :

- on rissole ou raidis les morceaux : il y a donc formation d'une croûte sapide et colorée en surface
- on mouille les morceaux : la croûte va se dissoudre dans le liquide en lui donnant une partie de son goût et de sa couleur

la méthode du ragoût peut être utilisée pour la confection de sauce de crustacés comme la sauce américaine armoricaine, Nantua ou encore la soupe de poissons.

quel matériel utilise-t-on pour cuire un ragoût ?



un rondeau
une sauteuse
un sautoir

en tous les cas un récipient à bords peu élevés et muni d'un couvercle

Précautions à prendre pour réussir un ragoût

les pièces cuites en ragoût peuvent avoir été mise à mariner. (La marinade s'applique plus particulièrement au bœuf et aux gibiers à poils. En ce cas la marinade servira de liquide de mouillement)

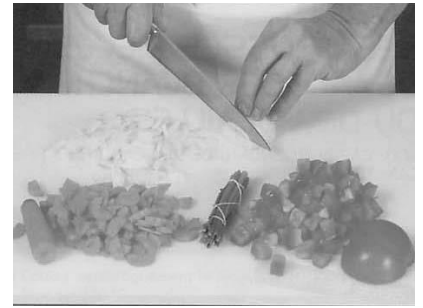
je découpe les morceaux de taille régulière pour que la cuisson soit homogène, et éviter ainsi que certains morceaux soient cuits avant d'autres

je fais chauffer suffisamment le corps gras sans le faire brûler pour permettre la formation de la croûte rissolée sinon la viande risque de « bouillir »

j'utilise un récipient de taille appropriée parce que s'il est trop grand, la matière grasse et la G.A. risquent de brûler, s'il est trop petit, l'eau ne va pas s'évaporer suffisamment vite, la croûte ne va pas se former et les morceaux vont « bouillir »

je laisse rissoler (dans un ragoût à brun) suffisamment longtemps pour que la croûte sapide soit uniforme pour pouvoir transmettre ensuite sa saveur

je taille la garniture aromatique bien finement pour qu'elle puisse diffuser sa saveur rapidement surtout s'il s'agit d'un ragoût à cuisson relativement courte



je fais bien suer la G.A. pour qu'elle s'imprègne des sucs de la viande, mais, attention, éviter toute coloration qui risque d'amener de l'amertume



1. lors du singage : j'enrobe bien les morceaux de farine en évitant qu'elle n'attache au fond du récipient (« singer » c'est saupoudrer une préparation (généralement un ragoût ou un braisé, en vue de la liaison de son fond de cuisson au cours de celle-ci)

je remue fréquemment en cours de cuisson pour éviter au ragoût d'attacher au fond du récipient de cuisson



je met un couvercle pour éviter une évaporation trop rapide du liquide de cuisson, (ce qui entraînerait l'épaississement de la sauce avant la fin de la cuisson, qui risquerait alors d'attacher et donc de brûler)



Recette d'un ragoût

Exemple : l'estouffade de bœuf à la Bourguignonne :

Remarques sur la cuisson

si c'est un ragoût à blanc (donc sauce « blanche »), je le fais donc raidir on utilise alors du beurre donc **on ne dégraisse pas** (le beurre vas s'incorporer à la sauce)

Un ragoût à brun se fait rissoler, on utilise alors de **l'huile** donc **on dégraisse** (l'huile ne s'incorporera pas à la sauce et va « surnager »)



je fais suer la GA qui se compose généralement de carottes et oignons taillés en fine mirepoix, on peut y ajouter un bouquet garni et de l'ail

écrasé (L'ail est écrasé, et non haché pour pouvoir être éventuellement retiré en cours de cuisson)

je ne poivre qu'en fin de cuisson pour éviter au poivre de prendre et de donner un goût âcre en cuisant trop longtemps



Une fois que la viande est cuite (une aiguille s'y enfonce facilement), je décante (**décanner** c'est retirer, à l'aide d'une araignée ou écumoire et d'une fourchette à rôtir, les morceaux d'un ragoût pour les séparer de la GA)

Si nécessaire je rectifie la liaison en fin de cuisson (la sauce peut être éventuellement rectifiée dans sa liaison avec féculé ou maïzena diluée, ou beurre manié, puis portée à ébullition (une liaison à l'amidon doit toujours bouillir), avant d'être passée au chinois, je goûte et rectifie l'assaisonnement

Les différentes appellations culinaires pour les ragoûts (selon l'élément de base et la recette)

les ragoûts prennent des noms différents suivant l'aliment de base

si c'est du bœuf cela pourra s'appeler :

- avec du veau : *sauté ou fricassée*
- avec du mouton ou de l'agneau : *navarin, curry, cassoulet, couscous, haricot de mouton, fricassée ou irish-stew*
- avec du gibier : *civet (liaison au sang)*
- avec du poisson : *matelote, pochouse*
- avec de la volaille : *fricassée, gibelotte, coq au vin*

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 du ragoût ?

Donnez la recette d'un ragoût - Quelles appellations peuvent prendre les ragoûts, selon quel aliment de base ?

Quelles sont les précautions à prendre pour réussir un ragoût