

# Braiser

## DÉFINITION

Cuisson à couvert dans un liquide légèrement lié et sur une garniture aromatique d'un aliment préalablement rissolé. Lors de cette cuisson, on observe :

- la formation d'une croûte superficielle pour conserver les substances sapides et aromatiques,
- la solubilisation de ces substances dans le fond de braisage pour le parfumer et le colorer,
- la pénétration de la pièce par la combinaison des substances sapides du fond : c'est l'osmose.

## MATÉRIELS

Sauteuse, rondau, braisière...

## APPLICATIONS

- **viandes de boucherie** : aiguillette baronne, jambon, épaule,
- **abats** : ris de veau,
- **légumes** : endive, laitue, fenouil, marron, choux,
- **poissons** : turbot, barbue, lotte, brochet,
- **volailles** : chapon, poularde, dinde.

Il existe plusieurs techniques de braisage :

Braisage à brun	Braisage à blanc	Braisage des poissons	Braisage des légumes
Viandes de 2 <sup>e</sup> catégorie, gibiers, abats (souvent marinés).	Viandes blanches et abats blancs.	Expansion : grosses pièces généralement farcies (pas de rissolage).	Expansion : endives, céleri, laitues... (pas de rissolage).

## LA PRÉPARATION

Aliments braisés	Poissons ou légumes	Viandes
<b>Étape 1 : choisir le matériel</b>	Rondeau bas avec couvercle.	Rondeau bas avec couvercle avec de l'huile d'arachide ou de l'huile de tournesol.
<b>Étape 2 : marquer en cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chauffer l'ustensile de cuisson avec une garniture suée,</li> <li>- plaquer l'aliment à marquer en cuisson,</li> <li>- mouiller à hauteur,</li> <li>- porter à ébullition et cuire à frémissement et à couvert dans un four chaud,</li> <li>- égoutter et décanter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saisir et suer une garniture aromatique,</li> <li>- déglacer, mouiller, assaisonner,</li> <li>- porter à ébullition et cuire au four et à couvert,</li> <li>- décanter, chinoiser et réduire,</li> <li>- rectifier la liaison et l'assaisonnement,</li> <li>- glacer la pièce de viande.</li> </ul>
<b>Particularités/ remarques</b>	Hormis le fond de braisage des poissons, qui est généralement utilisé pour la réalisation d'une sauce, le liquide de cuisson n'est jamais conservé.	Pièces de viande détaillées en morceaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>- paleron,</li> <li>- macreuse,</li> <li>- gîte à la noix.</li> </ul>
<b>Applications culinaires</b>	Laitues braisées, choux braisés, turbot soufflé.	Aiguillettes de bœuf braisées bourgeoise, jambon braisé au madère.

En fin de cuisson, réaliser le fond de braisage : décanter, vérifier la liaison et l'assaisonnement, passer au chinois et dégraisser.