

TECHNIQUE (S) DE BASE			TOURNER DES LEGUMES	Page : 32 Bazan
DEFINITION			Donner à certains légumes une forme régulière et oblongue pour une cuisson régulière et une belle présentation. Les pommes tournées quelle que soit leur taille ont classiquement 7 faces.	
quantités	unité	poids	Progression	
Artichaut	Kg	0.350	<p><u>Tourner des artichauts</u> : 1) casser les pieds des artichauts avec la tranche de la main. 2) Avec un couteau et un mouvement de scie, araser les feuilles au niveau de la bases. Obtenir surface plate et citronner. 3) Incliner le couteau au niveau des bords. Couper la racine des feuilles et citronner. 4) Raccourcir les feuilles à 3cm environ du fond (apercevoir le foin). Citronner et araser à nouveau les bords et donner forme bien ronde. 5) Fond d'artichaut doit être blanc, sans trace importante de vert ni de couteau. 6) Le foin conserver si le fond est cuit entier, sinon il est supprimé.</p> <p><u>Tourner des légumes</u> (carotte, pomme de terre ...) : Eplucher et laver, puis les détailler en tronçons de 6 cm et en fonction du volume, détailler les tronçons en 2, 3 ou 4. Maintenir le légume entre le pouce et l'index, avec le couteau et d'un mouvement circulaire arrondir les bords pour obtenir une forme de ballon de rugby.</p> <p><u>Tourner des légumes avec peau</u> (Courgette) : Même principe que pour les carotte mais ne pas éplucher. Détailler les tronçons en 3 ou 4. Arrondir les bords sans supprimer la peau verte. Possible de canneler les courgettes tournées après cuisson.</p> <p><u>Tourner des champignons</u> : Ne pas laver et conserver le pied. Maintenir champignon de la main gauche et le couteau d'office de la main droite. Planter le plat du couteau dans la tête du champignon et donner un mouvement circulaire vers l'extérieur. Pratiquer ainsi sur toute la tête du champignon.</p>	
Pomme de terre	Kg	0.350		
Carotte	Kg	0.125		
Navet	Kg	0.300		
Courgette	Kg	0.150		
Concombre	Kg	0.150		
Commentaires			Artichaut poivrade se tourne de manière similaire en conservant le pied. Pour tourner des champignons il faut prévoir des champignons de 0.030 à 0.050 kg.	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
Aspect	Noirâtre	Le fond a bruni : manque d'acidité (citron)
	Trace de vert	Tournage incomplet, supprimer les traces vertes
Taille	Irrégulière	Trop de vert, le tournage permet de détacher les feuilles sans perdre de chair
	Entailles et marques de couteau	Mouvement de scie non respecté. Le couteau doit être bien aiguisé
Forme	Irrégulière	Il faut lui redonner une forme bien ronde à la fin
	Pas de rebord	Le fond a été coupé trop court

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Cuisson applicable aux légumes tournés :

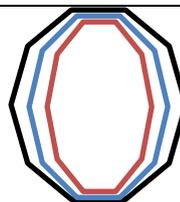
Artichaut – cuisson dans un blanc sous-vide – cuisson destinée à limiter le brunissement.

Champignon – cuisson à blanc – cuisson à très court-mouillement Destinée à conserver la couleur claire du légume.

Navet, carotte – Glacer à blanc, cuisson à l'anglaise – La cuisson idéale reste le glaçage à blanc et la Cuisson sous-vide.

Pomme de terre – Rissoler, braiser, vapeur, anglaise – La cuisson dépendra de la pièce que les pommes de Terre accompagnent.

Courgette – cuisson à l'anglaise – Cuisson à l'anglaise pour conserver la couleur verte des légumes.



Pomme vapeur : 4.5 cm

Pomme château : 3.5 cm

Pomme cocotte : 2 cm

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS