

TECHNIQUE (S) DE BASE			PANURES		Page : 148/150 Courcelle
<b>DEFINITION</b>			Fine couche de mie de pain appliquée autour d'une pièce crue de manière à lui apporter du croustillant après cuisson. Il existe deux types de panure : la panure à l'anglaise (sur des éléments crus) et la panure directe (sur des éléments cuits). Chacune possède un système de fixation qui lui est propre.		
<b>quantités</b>	<b>unité</b>	<b>poids</b>	<b>Progression : panure à l'anglaise</b>		
Farine	Kg	0,300	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Préparer 3 plaques contenant</li> </ul>		
Œuf	Pce	6	1) La farine		
Huile	L	0,080	2) L'anglaise : œuf, huile, sel, poivre battus.		
Sel fin	Kg	Pm	3) La chapelure : mie de pain tamisée		
Poivre blanc	Kg	Pm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Passer l'élément à paner dans chacune des plaques en respectant l'ordre.</li> </ul>		
Mie de pain	Kg	0,600	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Renouveler l'opération si nécessaire.</li> </ul>		
Beurre	Kg	0,150	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quadriller les pièces si besoin.</li> </ul>		
			Faire sauter : saisir la pièce dans la matière grasse chaude, retourner et finir la cuisson.		
			Compter 40 à 60 g de chapelure par personne		
Commentaires			<b>La face saisie en premier sera celle qui aura été quadrillée (décorée)</b>		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>PRÉPARER LA PANURE</b>	Qualité de la chapelure	La chapelure doit être blanche, fine et sèche. Éviter les chapelures industrielles trop brunes.
	Ordre des éléments	Le respect de l'ordre des éléments (farine/anglaise/chapelure) est fondamental
<b>PANER LES PIÈCES</b>	Choix des pièces	Elles doivent être fine et tendre (1ère catégorie)
	Éléments collants	Tapoter l'excédent de farine, égoutter l'excès d'anglaise et de chapelure.
	Éléments collés entre eux	Ne pas superposer les pièces panées
<b>SAUTER LES PIÈCES</b>	Chapelure brûlée	Il doit y avoir une adéquation entre l'épaisseur de la pièce et l'allure de la cuisson.

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### La réussite de la cuisson d'éléments panés dépend de deux paramètres.

1. L'allure de chauffe : une allure de chauffe vive permet

- ✓ Un saisissement de la panure (une limitation des graisses absorbées par la panure)
- ✓ L'évaporation de l'humidité de la pièce
- ✓ La formation de la croûte
- ✓ La cuisson à cœur de la pièce

2. L'épaisseur de la pièce : les pièces panées doivent être fines de manière à assurer conjointement la cuisson à cœur et la coloration de la panure.

Cas des grosses pièces : les pièces trop grosses ne sont généralement pas panées car il est difficile de mener leur cuisson et la bonne coloration de la croûte. Malgré tout, elles peuvent être précuites, panées puis finies au four ou sautées. Le poulet grillé à l'américaine illustre bien ce principe.

La panure à l'anglaise fonctionne selon un principe simple : une chapelure est collée à une pièce crue par l'intermédiaire de farine et d'œufs. Lors de la cuisson la farine capte l'humidité de la pièce et de l'anglaise, cela forme un empois d'amidon (une colle). La cuisson elle va provoquer la coagulation de l'anglaise qui collera la chapelure à l'empois. La chapelure va se dessécher et colorer progressivement grâce à la réaction de Maillard.

Une baisse de l'allure de chauffe risque de provoquer un ramollissement de la croûte.

Les cuissons applicables aux pièces panées peuvent être

- ✓ Simples : sautées, frites, rôties (filet de poissons, de volaille panés sautés...)
- ✓ Doubles : grillée & panée/rôtie ( poulet à l'armoricaine...) ou pochée & frite (œuf mollet frit)

#### Panure directe

Il est également possible de paner des pièces cuites avec des poudres directement consommables (noix, noisettes, petits croutons, épices...) cette panure adhère à la pièce grâce à un mélange visqueux (miel légèrement réduit, gastrique, moutarde). La pièce panée pourra subir un passage au four durant lequel la panure colorera. En général cette panure est collée à la dernière minute lors de l'envoi et ne nécessite qu'un réchauffage. C'est une recette plus légère que la panure à l'anglaise.

### CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS

Croûtes de chapelure (TT 181) / Sauter (TT 211/212) / Pâte à frire (TT 525) / Frire (TT 217)