TECHNIQUE(S) DE BASE		RAGOUT A BRUN ET SAUCE TYPE RAGOUT A BRUN		Page : 206 / 208 Courcelle Labrousse
DEFINITION		Cuisson combinée avec coloration mariant une phase de rissolage et une phase de pochage dans un liquide lié (velouté) qui devient progressivement la sauce d'accompagnement. Le braisage est un mode de cuisson similaire.		
Quantités	Unité	Poids	Progression : cuire en ragoût à brun classique	
Agneau (épaule d')	Kg	2,000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parer et détailler l'épaule en morceaux de 50 g 2. Rissoler l'agneau dans l'huile chaude sans remuer. Décanter. 3. Ajouter carottes et oignons et faire suer 4. Singer, ajouter le concentré de tomate. Torréfier au four. 5. Mouiller à hauteur en délayant la farine 6. Ajouter l'ail et le bouquet garni. Remettre la viande. 7. Cuire au four à couvert à 150 °C pendant 1 h. 8. Décanter les morceaux, passer la sauce. 9. Vérifier la cuisson, mettre au point la sauce. 	
Huile d'arachide	L	0,100		
Oignon ciselé	Kg	0,080		
Carotte mirepoix	Kg	0,080		
Farine	Kg	0,030		
Tomate concentrée	Kg	0,020		
Eau froide	L	1,500		
Ail (gousse d')	Pce	4		
Bouquet garni	Pce	1		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
RISSOLER	Coloration difficile	Matière grasse et récipient pas assez chaud. Viande remuée Récipient trop petit, les morceaux s'empilent
	Fin du rissolage	Obtenir une belle coloration homogène en évitant l'ébullition des morceaux
SUER / TORRÉFIER	Garniture colorée	Inutile (sauf les oignons peut être)
	Quantité de farine	30 à 50 g par litre de de mouillement
	Farine difficile à colorer	Ne pas couvrir le récipient. La torrification peut être longue et peut être menée sur feu vif.
MOULLER / CUIRE	Quantité de mouillement	Le liquide doit recouvrir en permanence les morceaux de viande. Compenser une éventuelle évaporation.
	Allure de chauffe	Comme la cuisson pochée, la cuisson devra être douce, éviter une forte ébullition
SAUCE	Trop liquide	La quantité de farine insuffisante

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
Rapport mouillement / farine	Compter 40 g / L	Respecter le rapport farine/mouillement pour la consistance finale de la sauce
Quantité de mouillement	1,5 à 2 L de mouillement pour 10 pers	
Quantité de viande à prévoir	Avec os : 0,250 g / pers Sans os : 0,200 g / pers	La perte variera selon la T°C à cœur atteinte
T°C à cœur en fin de cuisson	Classique : 95°C Sans surveillance : 85°C Basse T° : moins de 68°C	Incidence directe sur la consistance de la viande et sur la perte de poids des morceaux

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Principe du ragoût à brun

- Rissoler : réaction de Maillard, les protéines combinées aux sucres colorent
- Suer les légumes : volatilisation des arômes indésirables, transmission des arômes liposolubles aux graisses
- Singer : former un roux qui permettra la liaison de la sauce
- Torrifier : colorer la farine et lui donner un autre goût
- Mouiller : hydrater la farine, permettre à la viande de cuire an ambiance humide
- Cuire/pocher : coagulation des protéines (raffermissement), attendrissement et hydrolyse des protéines (elles se simplifient : les chairs se désagrègent).

Adapter la taille de la garniture aromatique au temps de cuisson du ragoût (ciselés ou mirepoix).

Rôle de la farine : lier le velouté. Les grains de farine s'hydratent en présence de liquide, gonflent et apportent de la viscosité à la sauce.

Il est possible de faire mariner les morceaux de viande dès la veille, d'incorporer une gastrique entre le suage des légumes et le mouillement, de déglacer, de faire une liaison protéique ou non protéique en fin de cuisson de la sauce.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS, *La Cuisine expliquée CH.Gilles, BPI*

Sauter une viande TT 211	Braiser TT 223	Ragoût à blanc TT 221	Pocher (départ à froid) TT 202
Jus de viande TT 306	Liaison protéique TT 383		