

TECHNIQUE (S) DE BASE	BRAISER UNE VIANDE		Page 210/212 Charron /Mitteault
DEFINITION	Cette technique permet d'utiliser un mode de cuisson mixte. Il s'agit de faire dans un premier temps une coloration de la pièce puis un pochage dans un liquide afin d'attendrir les chairs et d'enlever la collagène.		
quantités	unité	poids	Progression : Braiser une épaule d'agneau 1. Blanchir les pieds d'agneau 2. Parer et supprimer l'os de la palette et le 2 ^{ème} os (humérus). 3. Assaisonner, envelopper l'épaule de crépine et ficeler (bien serré) 4. Saisir l'épaule dans l'huile chaude et colorer toutes les faces 5. Décanter 6. Ajouter la première garniture aromatique* et la faire suer 7. Dégraisser le récipient, déglacer au vin blanc et faire réduire 8. Mouiller, ajouter la 2 ^{ème} garniture aromatique* et remettre l'épaule 9. Mouiller avec le jus d'agneau 10. Couvrir et cuire au four 1h20 à 130°C en arrosant régulièrement 11. Décanter de nouveau et passer le jus à l'étamine 12. Faire réduire le jus 13. Napper l'épaule avec le jus réduit obtenu Commentaires Les pieds d'agneau vont permettre d'apporter de la gélatine à la sauce ce qui permettra de la rendre plus adhérente à la viande au moment du glaçage.
Epaule d'agneau avec l'os	Kg	2.5	
Crépine de porc	Kg	0.2	
Huile d'olive	L	0.08	
<i>1^{ère} garniture Aromatique</i>			
Carottes (mirepoix)	Kg	0.150	
Oignons (ciselés)	Kg	0.1	
Céleri branche	Kg	0.05	
<i>2^{nde} garniture aromatique</i>			
Vin blanc sec	L	0.2	
Tomates concassées	Kg	0.250	
Ail en gousse	Pièce	5	
Bouquet garni	Pièce	1	
Jus d'agneau	L	2	
Pied d'agneau	Pièce	2	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
COLORER	Marinade	N'est pas obligatoire. Eponger soigneusement les pièces marinées avant de les colorer
SUER	Rétractation	Epaule mal dénervée ou température de cuisson trop chaude
	Taille des légumes	Pas trop fine pour ne pas obtenir une purée
POCHER	Décanter	Pour éviter à l'épaule de subir les fortes ébullitions lors du déglacage et de la réduction du vin blanc
	Allure de cuisson	Température douce = fibres plus tendres
	Quantité de mouillement	Plus il y a de liquide moins il y a de saveur à la fin
JUS DE BRAISAGE	Très liquide	S'il manque de gélatine ou pas assez réduit
GLACAGE	Difficile à réaliser	Si le jus est trop liquide

COMPREHENSION - APPROFONDISSEMENT
<p>Il existe 3 modes de cuisson pour le braisage :</p> <ol style="list-style-type: none"> la cuisson à haute température (150-180°C), phase de dissolution du collagène rapide. Chair ferme et desséchée. Faible durée de cuisson donc faible hydrolyse des protéines. la cuisson sans surveillance (85-100°C) Meilleure hydrolyse. Petite perte d'humidité (68°C dépassé) Viande plus tendre. la cuisson à basse température (< à 66°C) grande partie de collagène séparer. Pièce plus tendre mais aussi moins sèche. <p>Les résultats</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le collagène est la gélatine contenue dans les pieds d'agneau, il se dissout entre 55-66°C ➤ Le jus de braisage ne s'émulsionne pas avec du beurre car ça pourrait transformer la sauce en mayonnaise car la gélatine est un émulsifiant ➤ Plus la cuisson est rapide plus le taux de collagène dissout sera faible et plus la viande restera ferme ➤ Couple temps/température, la dissolution sera plus ou moins accomplie : ➤ Les glaces de viande ou de volaille, longtemps utilisées en cuisine pour corser une sauce, respectent les mêmes principes. Les glaces sont des fonds bruns, longuement réduits et qui épaississent grâce à la concentration de gélatine. ➤ Un vrai braisage s'effectue sans addition d'amidon, on mouille avec un fond brun clair auquel on ajoute des pieds d'agneau pour enrichir la sauce et avoir une meilleure liaison. ➤ Une fois que le jus de braisage sera passé à l'étamine il sera réduit et aura un aspect brillant, onctueux et lié. On pourra le dégraisser.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS
<p>Source : Cuisine expliquée - Charles Gilles - Editions BPI</p> <p>Ragoût à blanc T 221 p 202 Ragoût à brun T 222 p 206</p>