

TECHNIQUE (S) DE BASE			CONSOMMES		Page : 240/242 Li Ming
DEFINITION			Boillon très clair obtenu par clarification d'un fumet, de poisson, de crustacé, de volaille ou de viande.		
quantités	unité	poids	<ol style="list-style-type: none"> Hancher le paleron. Couper les oignons en deux et les faire brûler sur la plaque. Emincer finement les autres légumes. Couper les tomates entières en morceaux. Dans un russe, réunir les chaires hanchées, les légumes, mes blancs d'œufs et une grosse poignée de glace. Verser sur ce mélange la marmite chaude et porter à ébullition tout en mélangeant. Former un petit trou en surface et cuire à frémissement durant 1H. Passer délicatement à la chinoise étamine et dégraisser au papier absorbant. Stocker au bain-marie sans ébullition. Vérifier l'assaisonnement. 		
Marmite de bœuf	L	3,00			
Bœuf	Kg	0,500			
Oignon brûlé	Kg	0,250			
Carotte	Kg	0,150			
Poireau émincé	Kg	0,100			
Céleri branche émincé	Kg	0,080			
Tomate	Kg	0,200			
Bouquet garni	Pce	1			
Œuf	Pce	3			
Commentaires			La marmite de bœuf correspond au bouillon du pot-au-feu. Cette clarification est utilisée pour la confection des consommés de volaille, de bœuf, en ajoutant de la gélatine ou du pied de veau, on obtient une gelée.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MARMITE	Marmite trop claire	Ajouter une poule colorée au four et demi-oignons brûlés.
	Marmite grasse	Les gras perturbent la clarification. Refroidir la marmite pour la dégraisser
CLARIFIER	Taille des légumes	Les légumes doivent être taillés finement pour diffuser le plus d'arômes possible.
	Montée en température	Remuer pour éviter que les blancs accrochent au fond du russe. Avant ébullition, arrêter de remuer.
REMETTRE EN TEMPERATURE	Coagulation du chapeau	Coagulation impossible si le nombre de blancs d'œufs est insuffisant.
	floculation	Des impuretés apparaissent : ne pas faire bouillir un consommé.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Clarification : principe

Ce principe est fondé sur la coagulation de protéines. L'objectif du consommé est de filtrer un fond trouble de manière à le rendre limpide.

Un fois la clarification terminée, on obtient deux parties:

- La première partie solide qui correspond au chapeau dans lequel on trouvera les éléments de la clarification et les particules emprisonnées
- La deuxième partie correspondant au liquide parfaitement limpide.

En cuisine, les principaux éléments utilisés pour clarifier sont:

- Le blanc d'œuf
- Les chairs maigres de volaille, de bœuf, de poisson, de crustacés : adaptées au type de bouillon à clarifier.

On ajoutera une fine garniture aromatique qui pourra être plus ou moins typée selon le consommé désiré.

Certains cuisiniers ne clarifient qu'avec du blanc d'œuf fouetté additionné de glace

La clarification et les consommés

Les bouillons de départ

Dans la majeure partie des cas, le bouillon de départ est un fond blanc. Il doit être très goûteux, ne pas être trop gras. **Il doit surtout être non lié.**

Les clarifications

Les clarifications peuvent être traditionnelles mais elles peuvent être plus modernes

Les consommés

Les consommés peuvent être à base de viande ou de poisson, mais aussi à base de légumes. Certains chefs clarifient des jus de légumes avec deux blancs légèrement fouettés. La durée de clarification est alors très rapide.

Du consommé à la gelée

Une fois la clarification terminée, on obtient un consommé très clair. Toutefois, sa grande limpidité le prédestine de plus en plus à la confection de gelées. La grande mode des verrines pousse les restaurateurs à la création de gelées.

Le consommé peut être :

- Gélifié et utilisé comme gelée froide
- Egalement servi froid
- Additionnée d'agar-agar et servi en consommé gélifié chaud ou en feuille de gelée chaude : le dosage en gélifiant devra alors être très précis.

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
NOMBRE DE BLANCS D'ŒUFS/LITRE	1 à 2 blancs d'œuf/litre (viande) 3 blancs d'œufs/litre (poisson)	Les blancs d'œufs jouent un rôle fondamental dans la clarification.
QUANTITE/PERS	Compter 0,20L à 0,25L/pers.	Le consommé est principalement utilisé en potage clair.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS – Source : Cuisine expliquée Gilles Charles – Editions BPI

Fonds blancs (TT 303) Gelées salées(TT311)