

TECHNIQUE (S) DE BASE	JUS ET SAUCES A BASE DE CRUSTACES		Page : 304-306 Piatte Florence
DEFINITION	Cuisson combinée d'éléments nutritifs de crustacés (têtes) et de légumes dans le but d'obtenir un liquide brun très aromatique. La technique de fabrication se rapproche de celle des jus bruns de viande.		
quantités	unité	poids	Progression : Jus d'étrilles <ul style="list-style-type: none"> Tailler la garniture aromatique en mirepoix Laver et concasser les étrilles, les égoutter. Faire rissoler les étrilles dans l'huile très chaude. Ajouter les carottes, les échalotes et les oignons, faire suer. Ajouter le concentré de tomate, faire suer à nouveau. Mouiller à l'eau froide à hauteur, ajouter les quartiers de tomates, les gousses d'ail écrasées et le bouquet garni. Cuire à frémissement durant 45 minutes en écumant régulièrement. Mixer et passer le jus au chinois étamine. Faire réduire de moitié.
Etrille/ crabe vert	Kg	0.750	
Huile d'olive	L	0.02	
Carotte (paysanne)	Kg	0.040	
Oignon ciselé	Kg	0.040	
Echalote ciselée	Kg	0.020	
Eau froide	L	1.50	
Concentré de tomate	Kg	0.030	
Tomate (quartier)	Kg	0.150	
Ail (gousse d')	Kg	0.007	
Bouquet garni	pce	1	
Commentaires	Sauce de base qui ne contient ni cognac, ni vin blanc. Elle est utilisée comme mouillement ou comme base de sauce.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
RISSOLER	Brûler les carapaces	Ne pas chercher à trop les faire colorer : risque de carbonisation et production d'arômes amers.
	Manque de coloration	Concasser les crabes vivants bien les égoutter avant de les verser dans l'huile chaude.
MOILLER/ CUIRE	Rapport eau/ crustacés	Respecter un rapport de 1/1 environ. Plus il y a de liquide, moins le jus a de goût.
	Sauce acide	En cas de déglçage, bien faire réduire les alcools Il n'est pas nécessaire de flamber.
	Sauce verdâtre	Lors de l'utilisation des crabes verts, mettre davantage de concentré de tomate.
METTRE AU POINT	Manque de goût	Le mixage des carapaces permet d'extraire une grande partie du goût. Privilégier la réduction plutôt que la liaison à l'amidon.
	Amertume de la sauce	Les crabes n'ont pas été lavés ou ont été trop rissolés.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Les jus bruns courts de viande ou de volaille sont fabriqués à partir d'os ou de carcasses colorés. Ils sont ensuite additionnés d'une garniture de légumes, mouillés et cuits lentement. Les sauces à base de crustacés sont des liquides issus de la cuisson de têtes et coffres de crustacés. Ils respectent la même logique de fabrication que les jus de viande. Lors du rissolage, les os de viandes tout comme les coffres des crustacés vont colorer et prendre une belle couleur brune. La cuisson dans le liquide de mouillement va avoir pour objectif de dissoudre ces arômes et ces composés colorés de manière à teinter la sauce ou le jus.

Logique de fabrication :

Ces sauces sont fabriquées à partir d'une coloration des éléments nutritifs, d'un déglçage et d'un mouillement suivi d'une cuisson. A la fin, le jus est chinoisé, réduit ou lié. La cuisson permet au liquide de dissoudre les particules aromatiques colorées.

Les jus de crustacés : des bases pour la conception d'autres sauces : Ainsi il est possible de réaliser :

1. Un consommé. Le fumet de crustacés est clarifié.
2. Une gelée de crustacés. Le fumet est clarifié et additionné de gélatine.
3. Un bavaois. Un jus de crustacés est gélifié puis allégé avec une crème fouettée.
4. Une sauce américaine. Il s'agit d'un jus qui aura été déglçé avec du vin blanc et du cognac. Cette sauce classique sera liée avec un beurre manié.
5. Une bisque. une sauce américaine est liée avec une crème de riz ou du riz rond très cuit.
6. Une sauce genevoise au vin rouge. Il s'agit d'un fumet de crustacés au vin rouge, mouillé au fond brun. Si cette sauce est liée avec de l'encre de seiche ou du corail de homard, elle devient une sauce civet.
7. Un lait, une crème de crustacés. Le mouillement est effectué avec de lait ou de la crème. L'avantage est de réduire le temps de fabrication.

La cardinalisation :

La cardinalisation (coloration des coffres de crustacés) permet de modifier la couleur de leurs pigments. En effet, les coffres contiennent des protéines et des molécules dérivées du carotène. Ces molécules, sous l'action d'une chaleur vive et sèche, prennent une belle couleur rouge cardinal et donnent à la sauce sa belle couleur franche. Les têtes et les coffres apportent davantage de goût que les queues ou carapaces.

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

- Jus bruns de viande et de volaille (TT 306). Gelées salées (TT311).
- Potages à base de poissons et fruits de mer (TT324). Sauces poisson à base de vin rouge (TT 344).