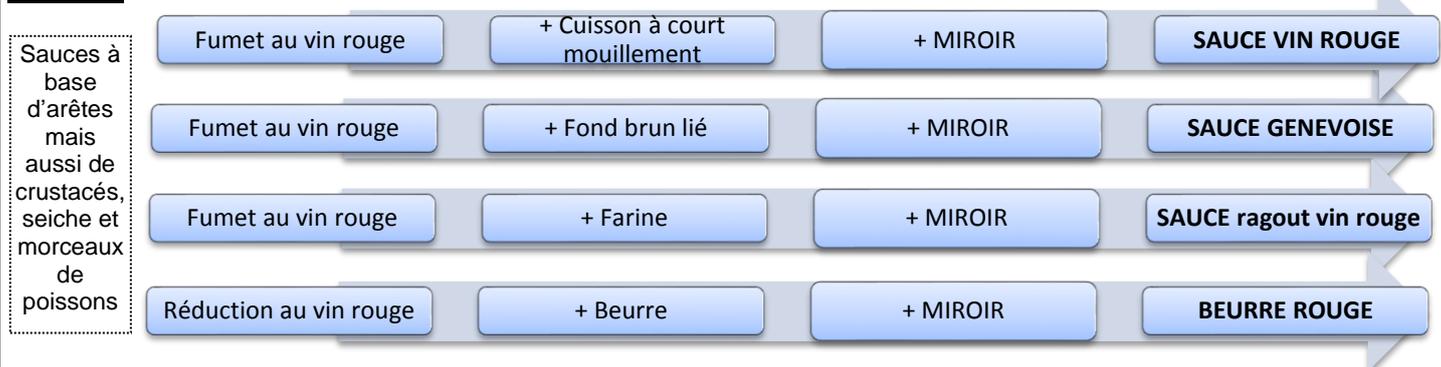


TECHNIQUE (S) DE BASE	SAUCE DE POISSON A BASE DE VIN ROUGE		Page 312 - 314 Guyé Charles
DEFINITION	Sauces généralement confectionnées sur une base de fumet de poisson. Elle est réduite au fond brun lié et au vin rouge ce qui lui donne un équilibre.		
quantités	unité	poids	Progression : 1. Tirer les arêtes, les concasser et les faire dégorger. Les égoutter. 2. Tailler les légumes en mirepoix 3. Dans une russe faire suer les légumes. 4. Ajouter les arêtes égouttées et le concentré de tomate. 5. Dégraisser légèrement et mouiller avec le vin rouge. 6. Ajouter les champignons et le bouquet garni. 7. Cuire a frémissement pendant 30 minutes environ 8. Chinoiser et refroidir rapidement.
Beurre	Kg	0.050	
Carotte	Kg	0.100	
Tomate concentrée	Kg	0.080	
Arêtes de poisson	Kg	0.020	
Vin rouge tanique	L	1.25	
Champignon (parure de)	Kg	Pm	
Bouquet garni	Kg	1	
Commentaires	Il est possible de mouiller dans un mélange de vin rouge et d'eau		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
SUER / RAIDIR	Temps de suage rapide	Laisser les légumes et arêtes en contact avec le beurre.
	coloration	Les arêtes peuvent colorer légèrement.
MOUILLER / CUIRE	Qualité du vin	Il faut un vin tannique
	Allure	Cuisson douce pour ne pas troubler le fumet.
	Ecumer	Permet d'obtenir un fumet sans impuretés

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Principe



Les Limites :

Rapport arêtes / Liquide : 0,500 Kg pour 1 L – la sauce mijote lentement et longtemps on peut diminuer la quantité d'arêtes.

Miroir : 0,30 à 0.40 L pour 10 pers et pour 0.5 L de sauce finie. De cette quantité il ne restera qu'une fine pellicule au fond de la russe.

Les sauces de poisson à base de vin rouge :

Elles sont réalisées indépendamment de la cuisson des poissons, leur confection est supérieure au temps de cuisson du poisson.

La sauce de base est la sauce genevoise qui est un fumet au vin rouge mouillé par un fond brun. Le fond brun adoucit l'acidité du vin rouge. Il est possible de modifier cette sauce de base en ajoutant de l'encre de seiche par exemple (sauce civet).

Emulsion au beurre :

Les sauces de vin rouge sont dites maigres, c'est pour cela qu'il est préférable d'ajouter un corps gras. Il faut effectuer une émulsion au fouet ou mixeur, par l'incorporation de bulles d'air la sauce deviendra violette. Attention une ébullition prolongée risque de créer une rupture de l'émulsion par manque d'eau.

Il est très important d'avoir un vin riche en tanins afin d'éviter une trop grande acidité et donc maintenir un équilibre. Préférer donc les vins rouges de Bordeaux, Cahors, Madiran, Languedoc Roussillon,

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Fumets de poisson TT 304 – Beurres émulsionnés TT 332 – Jus et sauce a base de crustacés TT 342
– Sauce de viande a base de vin rouge TT 353