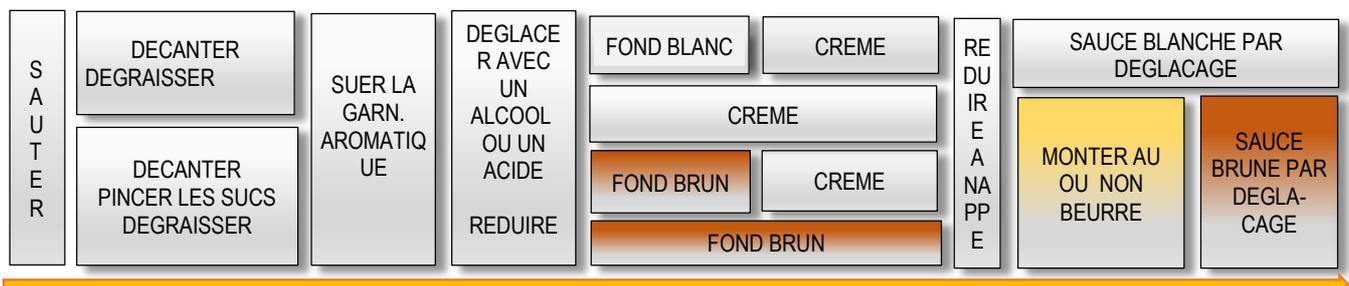


TECHNIQUE (S) DE BASE			SAUCES PAR DEGLAÇAGE		Page : 320/322 Rochefort Raphaël
DEFINITION			Sauces courtes réalisées à partir des sucs de cuisson d'une pièce de viande, de volaille. Ces sauces sont dépendantes de la cuisson : elles sont confectionnées après la cuisson d'une pièce. Le déglacage est important car il permet de récupérer les arômes liposolubles qui seront ensuite dissous dans le liquide de mouillement (crème, fond, bouillon...)		
quantités	unité	pois	Progression : Sauce chasseur		
Échalote ciselée	kg	0,05	1.	À la fin de la cuisson des cuisses de poulet sautées, les décanter et les réserver au chaud	
Champignon de Paris émincé	kg	0,3	2.	Faire pincer les sucs et dégraisser partiellement	
Cognac	L	0,05	3.	Ajouter les champignons émincés et les faire sauter	
Vin blanc sec	L	0,1	4.	Ajouter l'échalote ciselée et la faire suer	
Fond brun lié	L	0,75	5.	Flamber au cognac et déglacer au vin blanc. Réduire à sec	
Estragon haché	botte	0,1	6.	Mouiller avec le fond brun lié, faire réduire à nappe.	
EMULSION			7.	Ajouter l'estragon haché et le faire infuser	
Beurre	Kg	0,02	8.	À l'envoi, émulsionner la sauce au beurre. Vérifier l'assaisonnement	
Commentaires		Les champignons peuvent être remplacés par d'autres légumes. La sauce perd alors son appellation de sauce chasseur.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PINCER	Sucs brûlés	Bien surveiller la coloration. Une fois les sucs brûlés, il sera impossible de réaliser la sauce.
	Pas de coloration	Ne pas remuer les sucs durant leur coloration. Ne pas utiliser de matériel anti-adhésif.
SUER DEGLACER	Dégraisser	Il ne faut pas supprimer toute la matière grasse de cuisson
	Suer	Les légumes finement taillés doivent suer lentement pour dégager des arômes
	Déglacer	Verser le liquide de déglacage (eau/alcool) dans un récipient bien chaud. Faire réduire. Le déglacage peut avoir lieu en plusieurs fois.
MOILLER	Quantité	Il faut compter 5cl de sauce finie par personne
	Réduction	La réduction lente doit entraîner la liaison de la sauce
	Émulsion	Au dernier moment. Peut se faire au mixeur si la sauce ne contient pas de garniture

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT



PRINCIPE	
PINCER LES SUCS	Renforce la couleur et les arômes de la sauce.
SUER LA G. AROMATIQUE	Permet de supprimer les arômes souffrés de certains légumes et permet à la matière grasse de capter les arômes liposolubles
DEGLACER / REDUIRE	Permet de récupérer les sucs, d'aromatiser la sauce, diminuer la perception d'acidité
MOILLER / REDUIRE	Permet de capter les arômes hydrosolubles
EMULSIONNER AU BEURRE	Apport de brillant, de viscosité. Permet à la sauce d'envelopper les papilles gustatives

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS
Rôtir une viande (TT215), Sauter une viande (TT211), Poêler une viande (TT216), Sauces brunes sucrées salées (TT452), Crèmes et laits salés (TT362)