

TECHNIQUE DE BASE			CROÛTES NON COMESTIBLES	Page : 144 / 146 Courcelle Labrousse
DEFINITION			Enveloppes destinées à entourer une pièce durant la cuisson. L'objectif est de protéger la pièce d'une trop forte chaleur et de conserver les arômes prisonniers jusqu'à libération.	
Quantités	Unité	Quantité	Progression : croûte de pâte à sel <ol style="list-style-type: none"> Habiller le bar sans l'écailler Mélanger farine, sel, romarin haché, et l'eau comme pour une détrempe. Laisser reposer 1 heure et abaisser à 3mm. Poser le bar et recouvrir d'une 2^{ème} abaisse. Souder et décorer. 	
Bar	pce	5		
Farine	Kg	3,000		
Sel (gros)	Kg	2,700		
Romarin	Botte	0,300		
Eau	L	0,960		
Œuf	pce	1		
Commentaire			Les écailles permettent en fin de cuisson de décoller la pâte sans endommager les chairs. Il est possible d'envelopper le bar de fines tranches de poitrine fumée.	

ÉTAPES	POINTS CRITIQUES	PRÉCAUTIONS
ENVELOPPE	Mise au point	Régler la quantité d'eau pour ne pas obtenir une pâte collante
	Pâte détrempee	Eponger et sécher le bar
	Montage	Coller les deux abaisses à la dorure
	Attente avant cuisson	Cuire immédiatement au risque de créer un effet de saumure
CUISSON	Durée	Positionner une sonde pour surveiller la T° à cœur
	T° à cœur	La cuisson continue après la sortie du four, prévoir une marge de 5°C

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
T° de cuisson	Cocotte luttée : 110°C environ Croûte : 200°C	Cuisson en cocotte = cuisson poêlée / cuisson douce Cuisson croûte = température vive pour saisir la croûte
Croûte / pièce	Le choix de la croûte est fonction de la pièce qu'elle enveloppe	
Attente montage / cuisson	Aucune	Montage de dernière minute pour éviter que le sel n'attire l'eau de la pièce et crée une saumure

COMPRÉHENSION / APPROFONDISSEMENT	
<p>Cuisson en croûte = cuisson en vase clos L'enveloppe permet de conserver l'humidité de la pièce et/ou des légumes et de maintenir une T°C d'ambiance de cuisson proche de 100°C. Les pièces ne brûlent pas et se dessèchent beaucoup moins comme lors des cuissons étuvées, poêlées, sautées, en papillote, sous-vide, etc.</p> <p>Le lutage : il permet de fermer hermétiquement un récipient afin de conserver l'humidité de la pièce. Le couvercle est soudé au récipient avec une pâte morte. Lors de la cuisson la pâte cuit et opercule de manière étanche le récipient. La pièce cuit complètement à l'étouffée et dans certains cas la pâte peut être consommée en accompagnement de la pièce cuite.</p> <p style="text-align: center;">On distinguera bien les croûtes comestibles des croûtes non comestibles.</p>	
<p style="text-align: center;">Les croûtes comestibles</p> <p>cuisent en même temps que la pièce et font partie du plat. Elles apportent du croustillant et permettent à la pièce d'être moins sèche.</p> <p><i>Ex : croûtes de feuilletage, de brioche, de pain, de farce mousseline, de pomme de terre, de crêpe, de feuille de brick</i></p>	<p style="text-align: center;">Les croûtes non comestibles</p> <p>servent seulement d'enveloppe et permettent de limiter le dessèchement de la pièce.</p> <p><i>Ex : croûtes et pâtes à sel, d'argile, de foin, papillote aluminium, sulfurisé, plastique,</i></p>

CONNAISSANCES LIÉES / OBSERVATIONS – La Cuisine Expliquée, G. Charles, BPI	
Façonnages TT 131 à 154 Pocher sous vide TT 205	Croûtes comestibles TT 182 Poêler TT 216