

TECHNIQUE (S) DE BASE	LEGUMES CONFITS		Page : 410 /412 Tiphaine Hervé du Penhoat
DEFINITION	Le terme confire peut avoir deux sens : Cuire un aliment dans sa propre eau de constitution (au four, à basse température, et à sec), ou pocher un aliment doucement dans de la matière grasse. Dans les deux cas, il est indispensable d'appliquer une température de cuisson base sous peine de voir les légumes brûler ou frire.		
quantités	unité	poids	Progression : Tomates confites
Tomate	kg	1,000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Monder les tomates et tailler en quartiers de haut en bas. 2. Les épépiner 3. Les disposer dans une calotte et les assaisonner 4. Brasser délicatement. 5. Ranger les quartiers sur du papier de cuisson. 6. Confire au four à 100°C pendant 1h.
Huile d'olive	L	0,10	
Ail (gousse d') hachée	pce	3	
Thym	kg	PM	
Laurier	kg	PM	
Sucre semoule	kg	0,010	
Sel fin	kg	PM	Commentaires
Poivre	kg	PM	Il faudra régler le houra électronique sur 100% air sec de manière à accélérer le confisage. La température de confisage doit être < 100°C pour limiter la coloration

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
MONDER	Chair en purée	Monder rapidement les tomates, les refroidir dans une eau glacée. Ne pas les stocker dans l'eau.
	Découpe	Les tomates doivent être coupées de haut en bas (nord/sud).
CONFIRE	Assaisonnement irrégulier	Ne pas assaisonner les tomates après les avoir rangées, mais avant, dans une plaque ou une calotte.
	Tomate colorée	Température de confisage trop élevée (100°C maximum).
	Tomate trop sèche	Durée de confisage trop élevée. Cela risque également d'entraîner une forte perte de volume.
	Tomates mates	Ne pas hésiter à les huiler très légèrement au pinceau au début.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Principe de la déshydratation :

Lors de l'évaporation de l'humidité de certaines préparations, il y a un fort risque de voir colorer le produit, car au-delà d'une certaine température et au-dessous d'un certain taux d'humidité, une coloration peut se mettre en place (meringue, légumes confits vont colorer).. Une température basse assurera une déshydratation lente avec une faible modification des qualités organoleptiques du produit. A l'inverse, un séchage rapide à haute température modifiera la couleur et le goût.

Dans le cas des herbes frites comme des pommes frites (chips, gaufrettes), il y a une forte évaporation. En quelques secondes, les légumes perdent 90% de leur humidité initiale. Ils deviennent croquants.

Limites : Le taux d'humidité maximum doit être de 14% à 16%. Au-delà de 14% d'humidité, les aliments peuvent fermenter, s'altérer.

Confire dans la graisse :

Il est possible de confire dans de la graisse aussi bien des viandes que des poissons ou des légumes. Toutefois, certains aliments fragiles (d'origine animale) sont préalablement passés au sel (saumure) de manière à supprimer une partie de l'eau en surface. Les légumes, une fois confits, contiennent encore une grande quantité d'eau car bien souvent le confisage se borne à une simple cuisson (attendrir les fibres). Il faudra donc appliquer un mode de conservation par le froid afin d'éviter que les légumes ne fermentent.(Cas des tomates confites, des poivrons confits...) Certaines préparations se conservent longtemps dans l'huile : il peut s'agir de tomates séchées (fortement confites) et conservées dans l'huile). L'huile de confisage ne doit être jetée, elle peut servir à la confection d'une vinaigrette. Attention toutefois, elle contient l'eau des légumes et peut fermenter. Le confisage sous-vide limite la quantité d'huile utilisée.

Le confisage et la conservation :

La perte d'eau d'un aliment engendre une concentration du goût, du taux de sucre, ainsi qu'un tassement des chairs. La perte d'eau va de pair avec l'augmentation de la durée de conservation.

Technique de pomme de terre sautée confite :

Cette technique est très pratique car elle permet de précuire les pommes de terre, de les stocker à l'abri de l'air et de les utiliser lors du service.. Détailler les pommes en rondelles, les conditionner sous vide avec de l'huile, de l'ail et des aromates. Pocher à la vapeur à 85°C pendant 30mn. Egoutter et colorer à la poêle.

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

Les fruits confits et les confitures T803

Les légumes frits T413

Les éléments de décor salés séchés (TT473);

Les pâtes à meringue (TT510).