

TECHNIQUE (S) DE BASE	LIAISONS NON PROTEIQUES :		Page : 364/366 Bansillon Auriane
DEFINITION	Epaississement d'une sauce à partir d'éléments non protéiques comme les amidons ou les pulpes de légumes.		
quantités	unité	poids	Progression : Jus de poulet
Poulet (ailerons de)	KG	0,500	1. Concasser et colorer les ailerons de volaille à l'huile. 2. Ajouter la garniture aromatique, bien faire suer 3. Ajouter la tomate concentrée et la faire suer 4. Déglacer au vin blanc et faire réduire 5. Mouiller à l'eau en plusieurs fois en faisant pincer à chaque fois 6. Ajouter les tomates et l'ail 7. Cuire durant 1h30 en écumant 8. Passer au chinois sans fouler 9. Réduire de moitié (Obtenir 0,50 L) 10. Ajouter les tomates confites et le beurre froid au jus réduit. 11. Mixer de manière à émulsionner l'ensemble 12. Chinoiser et corriger l'assaisonnement.
Huile d'olive	L	0,10	
Vin blanc	L	0,10	
Eau	L	2,5	
Tomate (quartiers)	KG	0,250	
Ail (gousse d')	Pièce	4	
Carotte paysanne	Kg	0,100	
Oignon ciselé	Kg	0,100	
Tomates concentrées	Kg	0,185	
liaison			
Tomates confites	Kg	0,150	
Beurre	Kg	0,050	
			Commentaires
			Les quartiers de tomates confites sont ajoutés entiers. Pour certains jus il faudra incorporer une pulpe de légumes.

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
TOMATES CONFITES	Cuisson des légumes	Les légumes (en général) doivent être très cuits pour se transformer en pulpe facilement.
LIAISON	Mélange non homogène	La sauce doit être mixée régulièrement car elle a tendance à se séparer.
	Sauce trop épaisse	Il ne faut pas mettre la pulpe en une fois, mais doser la quantité en fonction de la consistance.
	Couleur décevante :	Il ne faut pas mixer trop longtemps certaines sauces blanchissent.

QUANTITE	LIMITES	COMMENTAIRES
de pulpe de légume par litre	Compter entre 0,050 et 0,150 kg/litre	La quantité de liant dépendra de la liaison initiale de la sauce et de la nature du liant.
de farine par litre	0,030 à 0,040 kg de farine par litre de sauce	
Association de couleur à éviter	Sauce et jus bruns : légume s verts Sauce blanche : Betterave	Certaines couleurs de légumes ne se marient pas avec la sauce ou le jus qu'ils sont censés lier.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Principe

Cette fine pulpe se disperse en micro particules dans la sauce par un mixage intense de manière à en augmenter la densité. Ce n'est pas une liaison à l'amidon mais une suspension instable. Il faut les lier au dernier moment et les mixer plusieurs fois à l'envoi

Intérêt

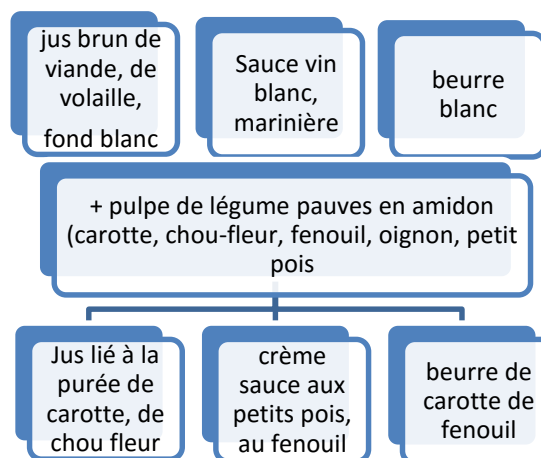
Cette technique sert d'aromatisation. Elle permet d'obtenir des sauces plus légères, contenant moins de matières grasses et d'amidon.

Utilisations

Pour les poissons, les sauces vins blancs, les marinières ou les beurres émulsionnés, se marient bien avec des légumes comme le fenouil, les oignons, les petits pois, le poivron, la carotte ou la châtaigne.

Les sauces viandes quant à elles s'associeront mieux avec du cèleri, des champignons, de la tomate, de la carotte.

Selon le dosage et les quantités, il est même possible de transformer une sauce en potage.



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

Jus bruns de volaille T 306

Sauces béchamel et veloutés T 363

Coulis de légumes T 361