

TECHNIQUE (S) DE BASE	LIAISON A BASE DE PROTEINES		Page : 360 /362 HAYE Nicolas
<b>DEFINITION</b>	Certaines sauces ont besoin d'une liaison finale afin d'enrichir leur goût. Cette liaison ne se substitue pas à une liaison de base seulement elle permet d'apporter un complément de goût non négligeable. Ex : Sauce Civet (Sauce Vin Rouge + liaison au sang), Sauce Gibelotte (Sauce Vin blanc + Foie de volaille), Sauce Mornay, etc....		
Quantités (Pour 1 Litre)	unité	poids	<b>Progression : Liaison au sang d'une sauce vin rouge</b>
Sauce au vin rouge	Litre	1,00	Nous partons sur la base d'une sauce au vin rouge type sauce Bordelaise : 1. Mixer et Tamiser les échalotes et l'ail => Obtenir une pulpe => Ajouter le sang 2. Porter la sauce vin rouge à ébullition puis laisser refroidir très légèrement. 3. Délayer la liaison au sang avec un peu de sauce chaude 4. Reverser la liaison dans la sauce chaude et la cuire à la spatule (= Crème Anglaise donc Hors du feu) 5. Chinoiser la sauce et corriger l'assaisonnement. <b>NE PAS STOCKER AU BAIN-MARIE</b>
<b>Liaison au Sang</b>			
Sang de volaille	Litre	0,10	
Echalote ciselée	Kg	0,020	
Ail (Gousse)	Pièce	1	
Commentaires	La liaison des sauces aux protéines doit respecter la même logique que celle de la crème anglaise. Il est possible de compléter le sang en lui ajoutant le Foie, le Cœur et les poumons du lièvre ou du lapin (réduit en pulpe).		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>DELAYER LE SANG</b>	Sang coagulé	Ne pas le verser directement dans la sauce. Mais le délayer pour éviter les chocs thermiques
<b>LIER LA SAUCE</b>	Coagulation du sang	Sauce bouillante : une température de 80°C suffit.
	Allure	La sauce doit pocher lentement sans ébullition. Elle prend le goût du sang
	Sauce claire	Ne pas fouetter la sauce, elle blanchirait. La remuer avec une spatule comme une crème anglaise.
<b>FINITION</b>	Sauce trop liquide	La sauce de base doit être épaisse. Le sang apporte peu de liaison
	Sauce granuleuse	Sang coagulé : passer la sauce au chinois étamine
	Stocker	Ne pas stocker dans un bain-marie trop chaud

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

#### **PRINCIPE :**

Disperser un mélange très fin de protéines dans une sauce qui lors du chauffage va épaissir, coaguler et emprisonner une partie du liquide de la sauce. Il va alors, se former un réseau beaucoup plus visqueux, plus épais.

#### **OBJECTIFS :**

- Apporter une plus grande onctuosité à la sauce
- Apporter des saveurs supplémentaires

Il est également possible d'émulsionner la sauce, de l'aromatiser...

Les protéines utilisées ne doivent pas dépasser une certaine limite de température sous peine de flocculer.

#### **GENERALITES :**

1. **La Liaison à base de jaunes d'œufs** permet la confection de la crème anglaise, mais également apporte du velouté à certaines sauces (Suprême, Mornay, Pâtissière,...)
2. **La liaison à base de foies de volaille** permet la confection de la sauce gibelotte, celle à base de foies de rouget permet la confection d'une sauce poisson liée. Le foie de rouget apporte en plus un ragout iodé typique.
3. **Le sang** est utilisé pour la liaison des sauces civet (viande, gibier ou volailles). La liaison au sang peut être enrichie en crème, foie gras,... L'encre de seiche va teinter les sauces poisson à base de vin rouge (civet de homard,...) Voir civet de sole (TT 204)
4. **Les coraux d'oursins**, de Saint-Jacques ou de homard, permettent de lier des sauces à base de crustacés, des sauces vin blanc, des sauces vin rouges (type civet de poisson).
5. **Certaines sauces (mayonnaise, aioli, rouille, hollandaise, béarnaise,...)** intégrant des protéines permettent d'apporter une onctuosité et une aromatisation à des veloutés légers. Ces sauces permettent également l'émulsion car elles intègrent de la matière grasse.

#### **La Flocculation :**

Les protéines seules coagulent aux environs de 68°C. Délayées dans un liquide (liaison d'une sauce) elles coagulent vers 84°C. Quand la liaison à base de protéines est incorporée à la sauce, il faut que cette dernière subisse une lente montée en température.

**En cas de sur cuisson :** le remède consiste à mixer légèrement et à passer la sauce au chinois étamine même si celle-ci ne retrouvera jamais sa consistance idéale.

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

Pocher (à froid) TT 202, Ragoûts TT 221 et TT 222, Potages liés à l'amidon (Veloutés) TT 323, Sauce Béchamel et veloutés TT 363, Crème anglaise TT 601.