

LES HORS D'ŒUVRE

1 GENERALITES

Autrefois considérés comme accessoires, ils étaient servis en attente des plats principaux (préparations légères).

Ils sont aujourd'hui servis au début du repas (chauds ou froids) et figurent parmi les entrées sur les cartes de restaurant.

2 CLASSIFICATION

On distingue les hors d'œuvre froids (charcuteries, crudités, salades composées, foie gras...) et les hors-d'œuvre chauds (quiches, œufs, escargots..).

3 INTERET GASTRONOMIQUE

La variété et les possibilités de mélange sont immenses et permettent au cuisinier de s'exprimer et de travailler sur les assaisonnements, textures, couleurs, associations chaud et froid.

4 ROLE ET REMARQUE

- Mettre en appétit
- Faire patienter les convives
- Impressionner favorablement le client
- Harmoniser et équilibrer la suite du repas
- Dans les formules avec buffet, les hors-d'œuvres sont attractifs et vendeurs, ils permettent de satisfaire tous les goûts et peuvent être à thème.

5 PRECAUTIONS

Toutes les découpes, manipulations et mélanges doivent être effectués avec des gants à usage alimentaire et dans un local si possible réfrigéré.

6 PRESENTATION ET DRESSAGE

- La présentation dépend de l'habileté, de l'esprit d'initiative, de l'imagination et de l'esprit artistique de l'exécutant (garde manger, entremétier ou pâtissier).
- Le dressage peut être fait sur assiette, sur plat, en saladier, en rapiers, sur planche (saumon fumé), sur glace (caviar), sur lit d'algues (coquillages), en terrines...
- Les hors-d'œuvre peuvent être dressés sur chariots ou sur table.
- Les hors-d'œuvre chauds sont servis sur assiette ou sur plat avec papier gaufré lorsqu'ils sont à base de pâte.

7 LES HORS D'ŒUVRE FROIDS

1 CLASSIFICATION

- A base de légumes crus : crudités
- A base de légumes cuits : asperges vinaigrettes
- A base de légumes confits : tomates confites
- A base de légumes farcis : feuilles de vigne farcies
- A base de légumes à la grecque : champignons à la grecque

- A base de bavaois et terrines de légumes : bavaois de tomate
- A base de sorbet de légumes : sorbet au melon
- A base de céréales : taboulé
- A base de fruits : melon au Porto

- A base de charcuterie crue : jambon de Bayonne
- A base de charcuterie cuite : terrine de lapin

- A base de coquillages crus : plateau de fruits de mer
- A base de coquillages cuits : cocktail de crevettes

- A base de crustacés : langoustines mayonnaise
- A base de poissons crus, cuits, fumés : saumon fumé
- A base de viandes, volailles, d'abats : salade de museau
- A base d'œufs (poule, caille, poisson) : caviar

- Les salades composées : classiques ou d'inspirations, les associations sont infinies. Leur qualité dépend du savoir faire du cuisinier.
- Le foie gras : en terrine (bain-marie, vapeur, sous-vide, multicuiseur), au torchon ou en ballottine, en brioche.
- Les canapés : servis pour les cocktails ou comme amuse-bouche, rarement comme hors d'œuvre.

2 ASSAISONNEMENT

Sauce vinaigrette, sauce mayonnaise et sauce dérivée.

Les sauces d'assaisonnements peuvent être agrémentées de condiments, de fines herbes et d'épices.

Crèmes fouettée acidulée ou allégée, jus de coulis de fruits acides ou de légumes.

8 LES HORS D'ŒUVRE CHAUDS

1 HISTORIQUE

Appelés autrefois entrées volantes, à base de pâte et servis après le potage.

Aujourd'hui souvent remplacés par les entrées chaudes, plus légères, plus originales (à base de poisson et de crustacés par exemple), les pâtes de bases sont remplacées par d'autres plus légères (Feuilles de brick).



2 CLASSIFICATION

- A partir d'une **pâte de base** : Brisée, feuilletée, à choux, à crêpes, à ravioles, à frire, à brioche...
- A partir d'une **sauce béchamel ou velouté** : soufflé au fromage
- A partir de **légumes farcis** : petits légumes farcis (tomates, courgettes, champignons)
- A partir de **brochettes et attereaux** : brochettes de moules, attereaux de riz de veau
- A partir de **coquillages** : gratin d'huîtres, escargots, moules marinières
- A partir de **crustacés** : crabe farci, gratin d'écrevisses
- A partir **d'une mousse** : mousse d'asperges, mousseline de homard
- A partir **d'œufs** : œufs brouillés, omelette, œufs en meurette
- **Hors d'œuvre classiques** : croquettes, croustis, quenelles, friands, rissoles, subricks.

