

LES BEURRES COMPOSES

1. DEFINITION.

Les beurres composés sont des préparations culinaires à base de beurre additionné d'éléments crus ou cuits et d'assaisonnement. Ils sont confectionnés à chaud et à froid, certains d'entre eux sont encore très utilisés comme le traditionnel beurre d'escargot, leurs possibilités culinaires sont larges et variées et il répondent à une volonté diététique de consommer le beurre cru ou juste fondu.

2. UTILISATIONS.

— ils accompagnent viandes et poissons grillés, soles grillées au beurre d'anchois ou entrecôte grillée beurre Maître d'hôtel par exemple...

— ils aromatisent et donnent de la brillance à certaines sauces et potages, ils peuvent être également utilisés pour monter au beurre un jus de cuisson réduit, jus d'agneau au beurre d'ail, sauces poissons glacées à la salamandre par exemple...

— ils sont utilisés pour garnir toasts et canapés lors de buffets et cocktail, beurre de crevettes, beurre de saumon par exemple...

— ils sont utilisés pour décorer certaines préparations froides comme les canapés, les pièces de présentation en charcuteries, décor au cornet par exemple...

3. REMARQUES.

Le beurre a la propriété de rancir (il s'oxyde au contact prolongé à l'air et à la lumière, il devient âcre), de fixer les odeurs, il faut donc lors de la réalisation des beurres composés utiliser des matières premières de qualité et parfaitement fraîches, de stocker les préparations terminées au frais (+ 3 °C), de les protéger avec du papier film ou aluminium ou sulfurisé.

4. PRESENTATIONS.

On distingue :

- les beurres composés réalisés à froid à partir d'éléments crus...
- les beurres composés réalisés à froid à partir d'éléments cuits...
- les beurres composés réalisés à chaud puis refroidis...

LES BEURRES COMPOSES REALISES A FROID A PARTIR D'ELEMENTS CRUS

| EXEMPLE | INGREDIENTS | TECHNIQUE | RECETTE | DERIVEES |
|-----------------------|---|---|-----------------------------------|---|
| Beurre Maître d'Hôtel | -beurre — jus de citron — persil haché — sel et poivre | Mélanger directement les ingrédients avec le beurre en pommade. | Faux-filet grillé Maître d'hôtel. | -beurre d'anchois — beurre d'escargots — beurre de roquefort... |

LES BEURRES COMPOSES REALISES A FROID A PARTIR D'ELEMENTS CUITS ET REFROIDIS

| EXEMPLES | INGREDIENTS | TECHNIQUE | RECETTE | DERIVEES |
|---------------------|---|---|--------------------------------|---------------------------|
| Beurre Bercy | -réduction de vin blanc et échalotes — persil haché — dés de moelle pochés — sel et poivre | Même technique que précédemment | Sardines grillées beurre Bercy | Beurre Marchand de vin... |
| Beurre de crevettes | -beurre — crevettes grises cuites et décortiquées — sel et poivre | Mixer les crevettes puis procéder comme précédemment. | Pain surprise | Beurre de saumon... |

LES BEURRES COMPOSES REALISES A CHAUD PUIS REFROIDIS

| EXEMPLE | INGREDIENTS | TECHNIQUE | RECETTES | DERIVEES |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| Beurre, de crustacés (beurres rouges) | -carapaces cuites et séchées et beurre à poids égal — sel et poivre | -Piler ou broyer les carapaces cuites et le beurre — fondre au bain-marie — infuser à couvert — passer à l'étamine sur un récipient contenant de l'eau glacée — recueillir le beurre figé — fondre à nouveau, clarifier et réserver au frais. | -Bisque d'écrevisses — sauce Cardinal — sauce Victoria | -beurre de homard — beurre de langoustines — beurre de langoustes... |