

# ■BRAISER■

## 1. Définition

Braiser, c'est cuire des pièces entières, lentement, à couvert, dans un liquide lié, aromatisé, enrichi en éléments gélatineux...

Les aliments sont raidis pour les braisages à blanc et rissolés pour les braisages à brun...

Ce travail est exécuté par le saucier, le poissonnier, l'entremétier dans une brigade classique...

## 2. ALIMENTS TRAITES ET EXEMPLES.

- a) Viandes de boucherie : bœuf (gîte à la noix, aiguillette baronne : aiguillette bourgeoise...), veau (tendrons, grenadins, paupiettes...), porc (jambon, jarret...), agneau (gigot, épaule farcie...)...
- b) Volailles : poulardes, canards...
- c) Abats : cœur, langue, ris de veau...
- d) Gibiers : cuisseau de sanglier...
- e) Poissons, mollusques, crustacés et divers : turbot, lotte, saumon entiers...
- f) Fruits et légumes : endives, bulbes de fenouil...
- g) Remarque : la durée de cuisson peut aller jusqu'à 7 heures (gigot de 7 heures)...

## 3. MATERIEL.

Braisière, cocotte, rondeau avec couvercle, poissonnière, turbotière...

## 4. PREPARATIONS ET RECOMMANDATIONS.

- Habiller, ficeler ou brider, piquer, larder, clouter, mariner, farcir, blanchir...
  - Choisir un récipient adapté et hermétique...
  - Des pieds de porc ou de veau, des couennes permettent d'obtenir des sauces gélatineuses et brillantes...
  - Passer au chinois sans fouler et glacer les pièces entières...
  - Remarque : la technique du sauté en sauce est identique mais réservée à de petites pièces ou morceaux...
- **TYPE DE CUISSON** : mixte (voir le cours sur les cuissons...)...
-