

LES COURTS-BOUILLONS

1. DEFINITION.

Les courts-bouillons sont des préparations liquides et aromatiques, parfumées et acidulées, elles sont utilisées pour pocher les poissons entiers ou leurs tronçons et parfois certains gros crustacés. Ces préparations n'ont aucune valeur culinaire, elles ne sont donc pas utilisées après cuisson pour la réalisation de sauces par exemple...

Les nages sont des préparations identiques mais la présentation est améliorée car elle présentée au client avec le produit de base (carottes cannelées, bracelets d'oignons...). Une petite quantité de fumet de poisson peut être ajoutée dans celle-ci.

2. INGREDIENTS ET REMARQUES.

— la garniture aromatique de base est la suivante : carottes, oignons, échalotes, bouquet garni, sel et poivre en grain. L'acidité qui favorise la coagulation de la chair du poisson est apportée par du vin blanc, du vin rouge, du jus ou des rondelles de citron...

— les poissons à chair très blanche (turbot par exemple...) et les poissons salés et fumés sont généralement pochés dans de l'eau additionnée de lait et de rondelles de citron...

— les poissons détaillés en darnes ou escalopes épaisses (colin, cabillaud, raie...) sont simplement pochés dans un mélange d'eau salée et citronnée...

— les poissons pochés au court-bouillon sont généralement démarrés à froid sauf les poissons cuits au bleu (technique particulière, la combinaison de la chaleur, de l'acidité et de la fraîcheur du poisson vont donner à celui-ci une couleur bleutée...) et les crustacés...

— les poissons pochés au court-bouillon et destinés à être servis froids (Bellevue, chaud-froid, gelée...) doivent refroidir dans celui-ci, il faut donc raccourcir le temps de cuisson...



APPELLATIONS	COURT-BOUILLON A LA NAGE	COURT-BOUILLON BLANC	COURT-BOUILLON SIMPLE	COURT-BOUILLON AU VIN BLANC	COURT-BOUILLON CLASSIQUE
INGREDIENTS	Carottes cannelées Rouelles d'oignons Rondelles de citron Vinaigre ou vin blanc Gros sel Poivre en grain	Eau Lait Citron à vif Gros sel	Eau salée Citron	Oignons Carottes Bouquet garni Vin blanc Gros sel Poivre en grain	Même ingrédients que pour le précédent mais du vinaigre à la place du vin blanc
TECHNIQUES DE PREPARATION	Préparer et laver les différents légumes Réunir les ingrédients dans une marmite Cuire à frémissement 10 minutes	Porter le lait à ébullition Réunir les ingrédients Cuire à faible ébullition	Réunir les ingrédients Cuire directement le poisson	Préparer, laver et tailler les légumes Réunir les ingrédients Cuire à faible ébullition 20 minutes	Même technique que pour le précédent
UTILISATIONS	Ecrevisses à la nage Poissons au bleu...	Turbots Barbue Poissons à chair blanche...	Darnes et escalopes de poisson Ailes de raie...	Crustacés et poissons d'eau douce...	Crustacés Truites et saumons Matelote d'anguille (vin rouge)...