

FRIRE

1. Définition

Frيره, c'est cuire un aliment par immersion dans un bain de friture... Cette technique s'applique à de petites pièces crues ou cuites enrobées éventuellement dans une pâte à frيره, panure à l'anglaise, feuille de brick, ce travail est exécuté par le grillardin ou le rôtiisseur dans une brigade classique...

Les matières grasses utilisées pour les fritures doivent supporter les très hautes températures sans se dégrader...

2. ALIMENTS TRAITES ET EXEMPLES.

- a) Viandes de boucherie : bœuf (tranche grasse, rumsteck : fondue bourguignonne), veau (épaule, noix : rissoles et croquettes)...
- b) Volailles : manchons...
- c) Abats : cervelle : fritots...
- d) Gibiers : pavés de biche détaillés et traités en fondue bourguignonne...
- e) Poissons, mollusques, crustacés et divers : merlans, soles, éperlans (fritures et goujonnettes...), beignets de crevettes et gambas...
- f) Fruits et légumes : pommes de terre, beignets de fruits...
- g) Divers : pain (croûtons et socles), persil, œufs...

3. MATERIEL.

Les établissements qui pratiquent ce mode de cuisson utilisent des friteuses professionnelles de capacités variables avec des possibilités de programmation et de réglage précis des températures, elles sont équipées de zones froides et de système de filtration...

Pour des fritures en petites quantités, un récipient haut peut être utilisé, une bassine à friture, une poêle pour les œufs...

➤ PREPARATIONS ET RECOMMANDATIONS.

- Eponger soigneusement les aliments à frيره...
- Choisir une huile adaptée, régler avec précision les températures...
- Filtrer à chaque usage...
- Ne pas sucrer ou saler au dessus du bain de friture...
- Bien égoutter les aliments frits...
- De la graisse d'oie ou du saindoux sont utilisés pour des spécialités régionales (confits...)...

➤ TYPE DE CUISSON : par coloration (voir cours sur les cuissons...)...