

■ GRILLER ■

1. Définition

Griller, c'est cuire un aliment (de préférence de petites pièces), par contact direct avec un grill métallique, une plaque à griller (à snacker ou plancha), une pierre, une salamandre...

Différentes sources d'énergie peuvent être utilisées, le gaz et l'électricité, mais également la braise de bois et de charbon de bois, la saveur de l'aliment sera alors différente...

Ce travail est exécuté par le rôtiiseur ou le grillardin dans une brigade classique, dans certains restaurants à thème, le grill est placé en salle à la vue du client...

2. ALIMENTS TRAITES ET EXEMPLES.

- a) **Viandes de boucherie** : bœuf (tournedos, pavés, entrecôtes et côtes...), veau (côtes...), agneau (côtes, tranches de gigot...), porc (côtes, travers, poitrine...)
- b)
- c) **Volailles** : cuisses de poulets, poulets en crapaudine, magrets, pigeons en crapaudine...
- d) **Abats et charcuteries** : rognons, foie (brochettes), saucisses, andouillettes...
- e) **Gibiers** : côtes de sanglier, épaule de marcassin...
- f) **Poissons, mollusques, crustacés et divers** : sardines, dorades, darnes de saumon, gambas, langoustes...
- g) **Fruits et légumes** : tomates et champignons, brochettes de fruits...

➤ MATERIEL

Grill à barreaux, grill nervuré, plaque à snacker, plancha, salamandre...

3. PREPARATIONS ET RECOMMANDATIONS.

- Habiller et mariner (marinade instantanée)...
 - Assaisonner après cuisson...
 - Eviter de piquer, préférer la spatule ou la pince...
 - Régler la température du grill en fonction des pièces...
 - Les pièces épaisses sont terminées au four...
 - Réserver les pièces cuites sur une grille, un temps de repos est recommandé pour permettre aux fibres musculaires de se détendre...
- **TYPE DE CUISSON** : par coloration (voir cours sur les cuissons)...