

■ PÔLER ■

1. Définition

Poêler, c'est cuire des grosses pièces de viandes blanches ou de volailles dans un récipient couvert (cocotte par exemple) avec de la matière grasse et une garniture aromatique, celle-ci apporte parfum et humidité à des aliments qui ont tendance à sécher, cette technique est également appelée rôti en cocotte et ne doit pas être confondue avec cuire à la poêle...

La pièce peut être colorée au préalable et la garniture aromatique ajoutée en cours de cuisson...

Ce travail est exécuté par le saucier ou éventuellement le rôtiiseur dans une brigade classique...

2. ALIMENTS TRAITÉS ET EXEMPLES.

- **Viandes de boucherie** : veau (carré...), porc (longe, rouelle...)...
- **Volailles** : poulet, dinde, canard, chapon...
- **Gibiers** : cuissot de sanglier, faisans, perdrix, pigeons...

➤ **MATERIEL :**

Rondeau, marmite, russe avec couvercle, cocotte en fonte, petite braisière...

3. PRÉPARATIONS ET RECOMMANDATIONS.

- Habiller, farcir, ficeler ou brider
- Choisir un récipient de taille adaptée...
- Arroser en cours de cuisson avec le jus...
- Éviter de piquer...
- Après cuisson, confectionner le fonds de poêlage par déglacage...
- Les pièces servies entières sont glacées avec le fond de poêlage...
- Ne pas confondre poêler et cuire à la poêle...
-

➤ **TYPE DE CUISSON** : avec coloration (voir le cours sur les cuissons...)...