

■ ROTIR ■

1. Définition

Rôtir, c'est cuire un aliment à découvert, avec un peu de matières grasses, dans un four, à la broche ou dans une rôtissoire (éventuellement placée dans la salle de restaurant pour un travail devant le client), le jus de cuisson est obtenu par déglçage avec ajout éventuel d'une petite garniture aromatique taillée en paysanne, ce travail est exécuté par le rôtisseur dans une brigade classique...

Cette cuisson courte est réservée à des chairs tendres (jeunes volailles, viande de boucherie de 1^{ère} et 2^{ème} catégorie provenant d'animaux jeunes...)...

Traditionnellement le rôti est accompagné d'un bouquet de cresson, de quelques feuilles de salades...

2. ALIMENTS TRAITES ET EXEMPLES.

- a) **Viandes de boucherie** : bœuf (filet bardé, contre-filet...), veau (carré...), porc (filet mignon, carré, échine, rouelle de jambon...), agneau (carré, gigot...)...
- b) **Volailles** : poulet, caneton, pintadeau, oie...
- c) **Abats** : rognon...
- d) **Gibiers** : faisan, perdrix, pigeon, cuissot de marcassin, selle de chevreuil...
- e) **Poissons, mollusques, crustacés et divers** : saumon, bar...
- f) **Fruits et légumes** : pommes de terre, tomates, pommes, poires...

➤ **MATERIEL** : Plaques à rôtir épaisses, broches...

3. PREPARATIONS ET RECOMMANDATIONS.

- Habiller, barder ou piquer de bâtonnets de lard...
- Ficeler ou brider...
- Eviter de piquer avec la fourchette...
- Arroser en cours de cuisson (avec la graisse)...
- Les pièces cuites sont réservées sur une grille au chaud, le repos attendri les fibres...
- Dégraisser, déglacer et réduire pour obtenir le jus de rôti...
- L'à-point de cuisson est vérifié au toucher, à l'écoulement du jus ou par thermo-sonde (volailles, 60 °C à cœur, viande rouge saignante, 50 °C à cœur...)...
- Régler la température du four en fonction de la nature, de l'épaisseur et du poids de la pièce...

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