

■ SAUTER EN SAUCE ■

1. Définition

Cette dénomination a succédé à l'appellation RAGOUT, celle-ci n'est aujourd'hui plus utilisée que pour des préparations à caractère régional...

Sauter en sauce consiste à colorer des petits morceaux d'aliments, soit en les faisant raidir, soit en les faisant rissoler, puis à les cuire dans un liquide lié aromatisé par une garniture aromatique... La liaison du liquide est obtenue par singeage ou par l'utilisation d'un fond lié...

La cuisson se fait de préférence au four et à couvert à chaleur modérée, une cuisson lente donnera de meilleurs résultats...

Le terme sauter en sauce à blanc est utilisé lorsque l'aliment est à peine coloré au départ (raidi), et sauter en sauce à brun lorsque l'aliment est coloré par rissolage...

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

2. ALIMENTS TRAITÉS ET EXEMPLES.

- a) **Viandes de boucherie** : des morceaux de deuxième et troisième catégorie sont utilisés (riches en collagène), car ils supportent les cuissons longues... Bœuf (paleron, collier pour une estouffade bourguignonne...), Veau (épaule pour un sauté de veau Marengo...), agneau (épaule, collier, poitrine pour un navarin...), porc (échine pour un civet...)...
- b) **Volailles** : poulet (fricassée aux écrevisses...), coq (coq au vin), oie (civet...)...
- c) **Abats** : rognons de génisse à la bourguignonne...
- d) **Gibiers** : sanglier, cerf, lièvre, lapin (civet...)...
- e) **Poissons, mollusques, crustacés et divers** : anguille (matelote...), poissons d'eau douce (pochouse...), homard ou langouste à l'américaine, écrevisses Nantua...
- f) **Fruits et légumes** : ratatouille niçoise, ragoût de pommes de terre...

3. MATERIEL.

Sauteuse avec couvercle, rondau ou marmite avec couvercle, braisière...

4. PREPARATIONS ET RECOMMANDATIONS.

- Habiller, parer, dégraisser sans excès...
- Dégraisser fortement après le raidissement ou le rissolage...
- Passer au chinois sans fouler...
- Torréfier la farine du singeage permet augmenter la coloration et développe de nouveaux arômes...

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

