

## Les farces, les duxelles et les marinades

### Les farces et les duxelles

#### Définition

- **Les farces** sont composées d'éléments crus ou cuits hachés plus ou moins finement et assaisonnés. Le plus souvent, elles contiennent de ..... **la chair** (viande, volaille, poisson), ..... **des éléments aromatiques** ..... (condiments, aromates, alcools) et parfois ..... **des liants** ..... (œuf, mie de pain, crème, panade à la farine). Un apport en matière grasse (lard gras, crème fraîche) rend l'ensemble plus moelleux.



- **Les duxelles** sont des farces cuites à base de ..... **champignons de Paris hachés** ....., d'oignons et d'échalotes ciselés. Un jus de citron peut être ajouté aux champignons pour limiter l'oxydation (noircissement). La cuisson est conduite jusqu'à l'évaporation complète de l'eau de végétation. Le persil haché est ajouté à la fin après avoir vérifié l'assaisonnement.



#### 1. Recommandations



**Propice au développement microbien, la réalisation des farces nécessite de prendre quelques précautions :**

<b>Personnels</b> .....	Port de gants à usage unique et d'un masque bucco-nasal pour limiter la prolifération microbienne.
<b>Matériels</b> .....	Lavés, désinfectés et stockés au froid avant utilisation (matériels de hachage).
<b>Denrées</b> .....	Elles doivent être d'excellente qualité et maintenues au froid (+ 3 °C) jusqu'à leur utilisation.
	Couper les chairs parées en morceaux de petite taille afin d'éviter un échauffement des cellules lors du hachage et aussi pour mieux répartir le sel.
	Saler les morceaux avant le hachage permet à l'albumine contenue dans la viande de conférer à la farce une meilleure tenue après cuisson.
	Débarrasser la farce dans une calotte en acier inoxydable.

#### 2. Classification

En fonction de leur composition et de leur réalisation, il est possible de classer les farces en deux familles : les farces grasses et les farces maigres.

## a. Les farces grasses

Appellation	Composition	Réalisation	Utilisations
<b>Farce mousseline</b>	Chair crue (veau, volaille, poisson), blancs d'œuf, crème liquide, sel, poivre, piment de Cayenne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Réserver au frais matériels, accessoires, denrées.</li> <li>2. Retirer de la chair, aponévroses, nerfs ou arêtes, puis détailler en petits cubes.</li> <li>3. Assaisonner et hacher au cutter puis ajouter les blancs un par un.</li> <li>4. Passer au tamis, puis monter à la crème sur glace.</li> <li>5. Vérifier l'assaisonnement et réserver.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Volaille farcie (ex : demi-deuil).</li> <li>- Truite, barbue, turbot farcis...</li> <li>- Sole soufflée.</li> <li>- Quenelles.</li> <li>- Terrines.</li> </ul>
<b>Farce commune</b>	Beurre, oignon, ail, viande cuite ou chair à saucisse, vin blanc, fond brun de veau lié et tomates, œufs, persil, sel, poivre	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suer les oignons et l'ail hachés.</li> <li>2. Ajouter la viande hachée.</li> <li>3. Ajouter le vin blanc, réduire et assaisonner.</li> <li>4. Mouiller avec le fond brun de veau tomates.</li> <li>5. Ajouter les œufs pour lier et le persil haché.</li> <li>6. Vérifier l'assaisonnement et réserver.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomates farcies, artichauts, aubergines...</li> <li>- Friands.</li> <li>- Raviolis.</li> <li>- Hachis Parmentier.</li> </ul>
<b>Farce à gratin</b>	Lard gras, foies de volailles, échalotes, Cognac, sel, poivre	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Détailler le lard en cubes et le faire fondre.</li> <li>2. Saisir les foies (cuisson rosée).</li> <li>3. Ajouter les échalotes ciselées, assaisonner.</li> <li>4. Flamber au Cognac.</li> <li>5. Passer au cutter et au tamis.</li> <li>6. Couvrir et réserver au frais.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croûtons et canapés pour volailles et gibiers (caille, pintadeau, faisán, perdreau...).</li> </ul>
<b>Farce simple (à pâté)</b>	Gras de porc + maigre de porc ou de veau + l'élément déterminant l'appellation, assaisonnement, aromates, œufs, alcool, épices	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Découper les viandes en lanières.</li> <li>2. Passer au hachoir : <ul style="list-style-type: none"> <li>- viande grasse (environ 40 %) ;</li> <li>- viande maigre (environ 30 %) ;</li> <li>- viande de l'appellation : viande de lapin, de lièvre...</li> </ul> </li> <li>3. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger.</li> <li>4. Réserver au frais avant cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrines.</li> <li>- Ballotines.</li> <li>- Galantines.</li> <li>- Pâtés en croûte.</li> </ul>

## b. Les farces maigres

Appellation	Composition	Réalisation	Utilisations
<b>Duxelles sèche</b>	Champignons de Paris, beurre, échalote, oignon, persil, sel, poivre	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciseler oignons et échalotes.</li> <li>2. Hacher les champignons rapidement.</li> <li>3. Faire suer les oignons et les échalotes dans le beurre et ajouter les champignons hachés.</li> <li>4. Cuire jusqu'à la totale évaporation de l'eau de végétation.</li> <li>5. Ajouter le persil haché en fin de cuisson et assaisonner.</li> <li>6. Débarrasser et réserver.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Duxelles à farcir.</li> <li>- Œufs farcis Chimay.</li> <li>- Beurre hôtelier.</li> </ul>
<b>Duxelles à farcir</b>	Duxelles sèche, vin blanc, mie de pain, fond brun de veau lié et tomates, ail, sel, poivre	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Ajouter le vin blanc et faire réduire.</li> <li>8. Ajouter le fond brun de veau lié tomates.</li> <li>9. Ajouter la mie de pain et l'ail haché.</li> <li>10. Cuire doucement, assaisonner, débarrasser, réserver.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Légumes farcis.</li> <li>- Viandes et poissons farcis.</li> </ul>
<b>Farce américaine</b>	Poitrine de porc fumée, oignon, mie de pain, sauge, thym, sel, poivre	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciseler les oignons.</li> <li>2. Raidir les petits dés de poitrine fumée et suer les oignons ciselés.</li> <li>3. Ajouter la mie de pain, les aromates, assaisonner, réserver.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jeunes volailles farcies (pigeonneaux, poussins...).</li> <li>- Gibiers, viandes.</li> </ul>

# Les marinades

## Définition

**Les marinades** sont des préparations culinaires très anciennes composées d'éléments aromatiques. Appliquées avant cuisson, elles permettent de parfumer, d'attendrir, mais aussi de prolonger la durée de conservation de certains aliments.



Certaines marinades dites « longues » peuvent être utilisées pour déglacer ou pour mouiller la sauce destinée à cuire ou à accompagner l'aliment.

## 1. Classification

Les marinades peuvent être classées en deux grandes familles. On distingue les marinades courtes..... (instantanées) et les marinades longues..... (cruées et cuites).

### c. Les marinades instantanées

Elles s'appliquent aux petites pièces......

Exemples de compositions	Technique	Exemples
<b>Pour poissons grillés :</b> – huile – tranches de citron pelées à vif – thym et laurier pulvérisés	1. Éponger les poissons. 2. Les disposer dans une plaque et arroser d'huile. 3. Ajouter les tranches de citron, thym et laurier. 4. Mariner à 3 °C de quelques minutes (petites pièces) à une heure (pièces plus grosses). 5. Les retourner de temps en temps.	Rougets, soles, darnes de saumon... 
<b>Pour viandes grillées :</b> – huile – thym et laurier pulvérisés – herbes de Provence + jus de citron et épices pour les viandes blanches	1. Disposer les viandes dans une plaque. 2. Arroser d'huile. 3. Aromatiser : thym, laurier, herbes de Provence, jus et épices. 4. Mariner à 3 °C de quelques minutes (petites pièces) à une heure (pièces plus grosses). 5. Les retourner de temps en temps.	
<b>Pour abats blancs (beignets, fritots) :</b> – huile – jus de citron – sel et poivre – persil haché	1. Mettre la préparation taillée en morceaux dans une plaque. 2. Arroser d'huile et d'un peu de jus de citron. 3. Assaisonner (sel, poivre). 4. Ajouter le persil haché.	Fritots de cervelle, amourettes...

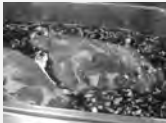
### d. Les marinades crues

Idéales pour les petites pièces de boucherie et de gibiers.....

Compositions	Technique	Exemples
– 1 dl d'huile – 7 à 8 dl de vin blanc ou vin rouge – 1 dl ½ de vinaigre – 50 g de carottes – 50 g d'oignons – 20 g d'échalotes – 1 bouquet garni – 1 clou de girofle – 1 ou 2 gousses d'ail – poivre en grains	1. Mettre la pièce dans un récipient (inox ou polycarbonate) de grandeur juste suffisante. 2. Ajouter les carottes, les échalotes, les oignons émincés, les queues de persil, le bouquet garni, l'ail et quelques grains de poivre. 3. Mouiller avec le vin, le vinaigre et l'huile. 4. Mettre au frais (3 °C maximum). 5. Retourner fréquemment la pièce dans la marinade.	Estouffade de bœuf, aiguillette braisée, coq au vin, civet de lièvre...

## e. Les marinades cuites

Idéales pour les grosses pièces de boucherie et de gibiers.....

Compositions	Technique	Exemples
Ingrédients identiques à la marinade crue	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suer la garniture aromatique (carottes, oignons et échalotes émincés) avec un peu d'huile.</li> <li>2. Ajouter le vin, le vinaigre et les aromates.</li> <li>3. Assaisonner.</li> <li>4. Cuire doucement pendant 30 minutes.</li> <li>5. Refroidir réglementairement en cellule de refroidissement rapide.</li> <li>6. Verser sur la pièce à traiter, réserver à 3 °C.</li> </ol>	Cuisson de sanglier, de chevreuil, de mouton... 

## 2. Les buts recherchés

Alors que les marinades instantanées sont principalement utilisées pour aromatiser, les marinades longues présentent des propriétés communes :



**Aromatiser les chairs**..... : les pièces traitées sont parfumées par la marinade et la garniture aromatique alors que la marinade acquiert le parfum du produit immergé (phénomène d'osmose ; Exemple : cuisson de sanglier).

**Attendrir les fibres musculaires**..... : les marinades renferment des composés acides permettant d'attendrir les chairs très fermes (dissolution du collagène ; Exemple : cuisson de brocard, bœuf bourguignon, coq au vin).

**Prolonger la durée de conservation**..... : l'acidité des marinades s'oppose à la prolifération microbienne. L'immersion dans un liquide évite le contact à l'air libre (protection contre l'oxydation).

## 3. Règles d'utilisation

- ▶ Utiliser des produits de première fraîcheur.
- ▶ Les poissons entiers mis à mariner sont incisés légèrement pour favoriser l'échange aromatique.
- ▶ L'épaisseur du produit détermine le temps de marinade.
- ▶ Le liquide de mouillement des marinades longues peut servir à la réalisation des sauces (fonds de braisage, sauce bourguignonne...).
- ▶ Utiliser des plats en acier inoxydable ou en matière polycarbonate alimentaire pour éviter le phénomène d'oxydation (vinaigre, jus de citron...).
- ▶ Retourner les pièces à l'aide d'une spatule ou d'une écumoire.

## 4. Règles sanitaires

- ▶ Mariner les pièces au frais de 0 °C à + 3 °C pendant 3 jours maximum.....
- ▶ Les produits congelés mis à mariner ne sont pas décongelés au préalable et se conservent dans la marinade : Jour « J » + 3 maximum.....

## 5. Techniques parallèles

- ▶ **Mariner sous vide** : permet de réduire le temps de marinade par 3, il n'est pas utile de remuer le produit et l'échange des saveurs avec l'aliment est accentué.
- ▶ **Piquer à la seringue** : certains chefs utilisent des seringues pour transmettre des saveurs au cœur des produits.