

Les potages et les hors-d'œuvre

Les potages

Définition

On appelait potage toute viande bouillie avec des légumes dans un « pot » en terre, en cuivre ou en fer. Puis on servait la préparation sur des soupes (tranches de pain). Le potage était un plat complet. Actuellement, on désigne par le mot « potage » toute préparation liquide froide ou chaude. Ils sont classés en deux grandes familles :

- les potages clairs qui n'ont pas subi de liaisons ;
- les potages liés.



1. Classification

Les potages clairs	Composition et réalisation des types de potages
Les consommés	L'origine de ces potages est le pot-au-feu (on peut utiliser un fond blanc ou un fumet. Potage sans liaison à base d'os, de viande, de légumes. Ils peuvent être clarifiés afin de les rendre limpides. Le consommé simple ou marmite est un bouillon clair à base de bœuf ou de volaille. Le consommé double est clarifié afin de rendre l'élément liquide, limpide et de l'enrichir.
Les potages liés	Composition et réalisation des types de potages
Les potages de légumes secs passés	Potage à base de carottes, d'oignons, de lard, de légumes secs. Une partie des légumes est suée. Ajouter les légumes secs et le reste de la garniture. Mixer et passer en fin de cuisson. Ajouter les garnitures diverses.
Les potages de légumes frais passés	Préparation à base de beurre, poireaux, carottes, pommes de terre. Suer une partie des légumes, mouiller puis ajouter le reste des légumes et cuire. Passer au mixeur en fin de cuisson. Ajouter des garnitures diverses (croûtons, cerfeuil, julienne de légumes...).
Les crèmes et veloutés	Potage à base de poireau, farine, beurre, fond blanc ou fumet. Suer les poireaux, singer, mouiller puis ajouter les légumes. Passer en fin de cuisson. Ajouter de la crème pour l'appellation « crème » ou des jaunes d'œuf et de la crème pour l'appellation « velouté ». Ces liaisons s'effectuent juste avant l'envoi. Les veloutés ne doivent pas bouillir.
Les potages de légumes frais taillés	Potage à base de beurre, poireaux, carottes, pommes de terre... Une partie de la garniture est suée. Le reste des légumes est ajouté en fonction de leur temps de cuisson. Souvent accompagné avec des rondelles de baguette.
Les potages spéciaux	Les bisques : technique ressemblant à la sauce américaine (liaison avec du riz cuit dans le mouillement). Le Germiny est un consommé lié au jaune d'œuf et à la crème.
Les soupes	Les ingrédients, les techniques et l'appellation varient selon les régions (exemple : soupe de poisson...).

2. Les potages clairs

Les potages clairs ont pour base une marmite, un fond blanc ou un fumet préparés à base d'os ou d'arêtes, de viandes ou de poissons et de légumes. Ils doivent subir une **clarification** pour devenir des consommés doubles.



Les consommés	Potages dérivés	Éléments ajoutés
Consommé de crustacés	Homard...	Selon le crustacé utilisé.
Consommé de gibier à plumes	Chasseur	Julienne de champignons, profiteroles à la purée de gibier...
Consommé de poisson	Nelson	Profiteroles à la mousse de homard...
Petites marmites	Henry IV	Abattis, légumes tournés et tranches de pain...

3. Les potages liés

Les potages liés sont des préparations liquides qui ont subi une liaison à base de purée de légumes frais ou secs, roux, maïzena, tapioca, jaune d'œuf, crème, beurre, semoule. Certains potages subissent une seconde liaison au moment du service : le velouté (crème et jaunes d'œufs) et les crèmes (crème fraîche).



Les légumes secs	Base	Garnitures
Condé	Haricots rouges	Mouillement au vin rouge.
Esäü	Lentilles	Petits lardons, cerfeuil.
Musard	Flageolets	Petits flageolets, croûtons frits.
Soissonnais	Haricots blancs	Croûtons frits.
Saint-Germain	Pois cassés	Pluches de cerfeuil et croûtons frits.

Les légumes frais passés	Potages dérivés	Éléments ajoutés
Parmentier (poireaux, pommes de terre)	Crécy	Carottes, pommes de terre, croûtons en dés frits, cerfeuil.
	Freuseuse	Navets, pommes de terre, croûtons, pluches de cerfeuil.
	Julienne d'Arblay	Julienne de blancs de poireaux, carottes, céleri, navets, pluches de cerfeuil.

Les crèmes et les veloutés	Base	Mouillement	Garnitures
Agnès Sorel	Volaille	Fond de volaille	Julienne de blanc de volaille, de langue écarlate et de champignons.
Argenteuil	Asperge	Fond blanc	Pointes d'asperges et pluches de cerfeuil.
Choisy	Laitue	Fond blanc	Chiffonnade de laitue, croûtons en dés frits et pluches de cerfeuil.
Dubarry	Chou-fleur	Fond blanc	Sommités de chou-fleur et pluches de cerfeuil.

Les légumes taillés	Potages dérivés	Éléments ajoutés
Parisien	Cultivateur	Carottes, navets, céleri, choux, petits pois, haricots verts et en finition dés de poitrine fumée, gruyère râpé, rondelles de baguette.
	Minestrone	Oignons sués, courgettes, haricots blancs, tomates, ail, basilic. En finition des dés de lard salé, spaghetti concassés, parmesan.

Les soupes, les bisques et les potages spéciaux	Composition
Garbure	Soupe béarnaise à base de chou et de confit d'oie.
Soupe de poisson	Légumes sués auxquels on ajoute des poissons de mer à chair maigre. Mouillement à l'eau, ajout de tomate, safran, ail et fenouil. Passer au moulin à légumes en fin de cuisson.
Soupe à l'oignon	Oignons émincés, compotés, mouillés avec fond blanc ou consommé (tranches de pain séchées et gruyère râpé servis à part).
Bisque	Cardinaliser les crustacés, même technique que la sauce américaine.
Gaspacho	Potage passé à base de tomates et d'éléments crus. Il est servi froid.

4. Dressage des potages

Les potages sont servis principalement chauds. Ils sont servis en tasse pour le consommé, en bol pour la soupe à l'oignon si elle est gratinée, mais le plus souvent, les potages sont servis en soupière accompagnés de garnitures servies à part.



Les hors-d'œuvre

Définition

Ils sont servis en premier plat le midi ou le soir. Étant parfois considérés en dehors du menu, les hors-d'œuvre ne doivent en aucun cas masquer le plat principal. On distingue les hors-d'œuvre chauds des hors-d'œuvre froids.



1. Les principaux hors-d'œuvre chauds

Base	Appellations	Techniques	Exemples	Dressage
Pâte feuilletée	Allumettes	2 abaisses rectangulaires.	Appareil à fromage ou beurre d'anchois.	Servis sur un plat muni d'un papier gaufré ou sur assiette. Décorés de branches de persil.
	Bouchées	2 abaisses rondes.	À la reine ou financière.	
	Chaussons	1 abaisse ronde repliée.	Crustacés.	
	Petits pâtés Friands	1 abaisse rectangulaire ou 2 abaisses rondes pour le pâté.	Farce de viande fine ou à pâté.	
	Talmouse	1 abaisse ronde pliée en tricorne.	Appareil à fromage.	
Pâte à foncer	Quiche lorraine, tarte à l'oignon Tourtes	Ces préparations diverses peuvent être cuites avec ou sans la garniture à l'intérieur.	Appareil à quiche et divers (champignons, ris de veau, crevettes...).	Servis sur un plat avec papier gaufré ou sur assiette.
Pâte à frire	Beignets	Éléments souvent crus enrobés de pâte à frire.		Servis sur un plat avec papier gaufré ou sur assiette. Accompagnés de persil frit et éventuellement d'une sauce.
	Fritots	Éléments cuits traités en friture.		
	Cromesquis	Velouté épais avec salpicon.		
Pâte à chou	Beignets	Au fromage, cuits en friture.		Servis sur plat individuel pour les gnocchis, sur assiette ou sur plat pour les autres.
	Gougères	Au fromage, boule ou en couronne et cuits au four.		
	Gnocchis à la parisienne	Petits bouchons pochés à l'eau, liés à la sauce Mornay et gratinés.		
Pâte à crêpes	Crêpes	Garnies et pliées.	Sauces et garnitures diverses.	Servis sur un plat ou à l'assiette.
	Pannequets	Garnis et roulés.		
	Aumônières	Montées en aumône.		
Pâte à nouille	Raviolis/ravioles	2 abaisses carrées.	Farces ou aliments divers.	Servis sur un plat ou à l'assiette.
	Cannellonis	Abaisse carrée et roulée.	Farce de viande cuite.	
	Beurrecks	Garnis, roulés et panés à l'anglaise.	Appareil au fromage.	

Pâte levée	Pizza	Abaisse ronde.	Base de tomate et garnitures diverses.	Servis en plat ou à l'assiette.
	Saucissons en brioche	Saucissons à cuire enrobés de pâte à brioche.		
	Koulibiac de saumon	Saumon avec garniture enrobé de pâte à brioche.		
Pâte à pain de mie	Croque-monsieur et canapés chauds	1 ou 2 tranches ou selon méthode.	Diverses.	Servis à l'assiette.
Appareil à soufflé	Soufflés	Béchamel ou velouté épais, jaunes d'œuf et blancs d'œuf.		Servis en ramequin à soufflé individuel ou non.

On trouve aussi les hors-d'œuvre chauds à base de sauce béchamel, de légumes farcis, de coquillages, de crustacés, de mousses, d'œufs, de brochettes...

2. Les principaux hors-d'œuvre froids

Classification	Exemples	Préparations	Services
Crudités	Carottes râpées, radis, concombres, céleri rave, tomates, choux rouges...	Hors-d'œuvre économiques. Ils doivent être triés, lavés, parés, épluchés, mondés...	Servis à l'assiette, en ravier, en plats ou en saladier.
Légumes cuits	Légumes à la grecque, betteraves rouges, asperges, poireaux, haricots verts...	La cuisson peut être croquante ou fondante.	Servis à l'assiette, en ravier, en plats ou en saladier.
Salades composées	Salade niçoise, lorette, Waldorf, tourangelle, andalouse...	Accord des mélanges, mariage des saveurs, harmonie des couleurs.	Servis à l'assiette ou en plat.
Fruits	Figues, olives, pamplemousse, avocat, melon...	Ils doivent être de saison pour les apprécier.	Servis individuellement ou en buffet.
Charcuterie	Charcuterie crue : jambon de Parme, de Bayonne, Coppa, Salami, saucissons secs, chorizo, viandes des grisons...	Elle doit être coupée finement, parée, dégraissée.	Servie en plat ou à l'assiette.
	Charcuterie cuite : Jambon d'York, de Paris, andouille, cervelas, pâté de campagne, à l'ail, rillettes, terrines et galantines...	Elle doit être dressée avec soin, avec une hygiène irréprochable.	
Œufs	Œufs durs, farcis, œufs pochés ou mollets, en gelée.	Voir fiche 5 sur les œufs p. 25.	Servis individuellement ou en décoration de plat.
Poissons	Poissons conservés à l'huile : sardine, thon, maquereau...	Préparations et techniques adaptées aux produits.	Servis en plat ou à l'assiette. Ne pas oublier citron et accompagnements.
	Poissons marinés : maquereau au vin, rollmops, saumon mariné...		
	Poissons fumés et divers : saumon, anguille, sprats...		
	Poissons frais cuits : à la parisienne, en filet ou en darne.	Frits, pochés...	
Coquillages	Coquillages crus : huîtres, moules, palourde, oursins...	Nécessitant une extrême fraîcheur, ils doivent être préparés à la commande.	Servis à l'assiette ou en plateau.
	Coquillages cuits : moules, bigorneaux...	Cuire à la marinère ou au court-bouillon.	
Crustacés	Langouste, homard, crevettes, langoustine...	Prix élevé, nécessitant une gestion rigoureuse.	Servis en plat, à l'assiette ou en plateau.
Canapés	À base de beurre composé ou de mayonnaise et dérivés.	Tranches de pain de mie agrémentées.	Cocktail, apéritif.
Foie gras	Canard, oie	Terrines, en ballotines, au torchon.	Privilégier à l'assiette.

On trouve aussi les hors-d'œuvre froids à base de légumes farcis, confits, mousses, terrines, viandes...