

Les courts-bouillons et les beurres composés

Les courts-bouillons

Définition

Un court-bouillon est une préparation liquide qui permet de parfumer et de relever la saveur des aliments ou d'en conserver la couleur blanche. Ces décoctions épicées et aromatisées, légèrement acidulées (jus de citron, vinaigre, vin blanc ou vin rouge) servent principalement à cuire le poisson et les crustacés mais également certains abats.



..... **Les nages** sont des préparations identiques dont la garniture aromatique a été améliorée afin d'être présentée devant les clients.

1. Classification

Le tableau suivant permet de classer les courts-bouillons en fonction de leur composition et de leur utilisation.

Appellation	Composition	Utilisations culinaires	
Court-bouillon classique	Bouquet garni Carottes émincées Oignons en rondelle Poivre en grain, gros sel	+ vinaigre	Crustacés, truites, saumon.
		+ vin blanc	Crustacés, poissons d'eau douce.
		+ vin rouge	Matelote d'anguille.
Court-bouillon à la nage	Carottes cannelées Rondelles d'oignons Tranches de citron pelé à vif Vinaigre ou vin blanc Bouquet garni, gros sel	Écrevisses. Poissons « au bleu » d'eau douce (truite).	
Court-bouillon simple	Eau salée et citronnée	Darnes de poisson (colin, cabillaud). Ailerons de raie, escalopes de poisson.	
Court-bouillon blanc	Eau, lait, sel, tranche de citron pelé à vif	Poissons plats à chair très blanche et délicate : turbot, turbotin, barbue.	

2. Quelques règles à observer

- Sauf dans le cas des poissons « au bleu » (pochés vivants dans un court-bouillon frémissant), démarrer la cuisson dans un court-bouillon froid, puis cuire à frémissement sans dépasser 80 °C.

- ▶ Exception faite des crustacés et de la cuisson « au bleu », les cuissons dans les courts-bouillons se conduisent toujours lentement pour permettre un échange optimal des saveurs, mais aussi pour ne pas déstructurer l'élément principal souvent fragile.
- ▶ Les poissons servis froids (en gelée, en chaud-froid, en Bellevue) doivent refroidir dans leur cuisson. Réduire leur durée de cuisson en conséquence.
- ▶ Dans un court-bouillon blanc, tout excès de citron peut faire « tourner » le lait (une rondelle de citron suffit pour un litre de court-bouillon).



Bon à savoir

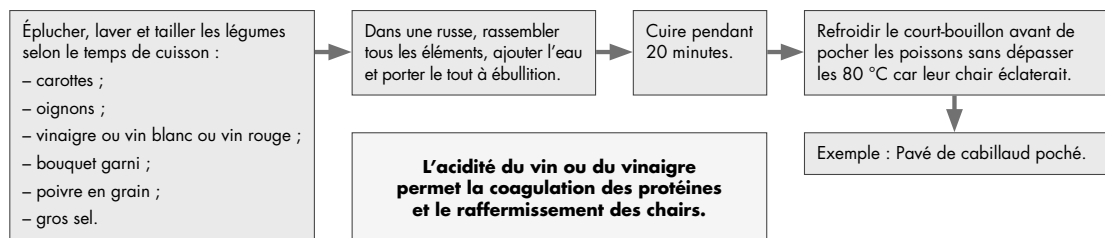
- ▶ Les aromates (thym, persil, laurier) servent à parfumer les aliments.
- ▶ Les éléments acides (jus de citron, vinaigre, vin) permettent de coaguler les protéines mais aussi d'obtenir le raffermissement des chairs.
- ▶ Les poissons à chair très blanche (turbot, barbu...) et les poissons légèrement salés et fumés (haddock) sont généralement pochés dans un court-bouillon blanc.
- ▶ **Les blancs** : ce sont des préparations liquides ayant pour but de préserver la couleur de certains aliments après leur cuisson (voir le tableau ci-dessous).



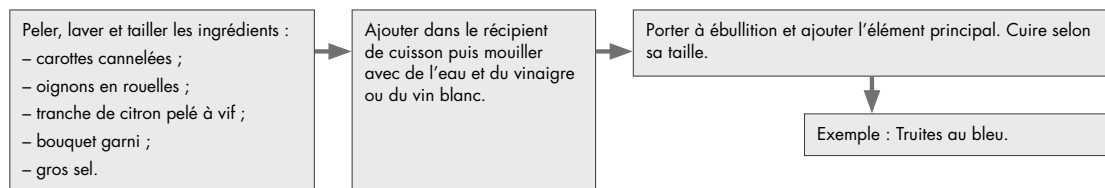
Composition	Réalisation d'un blanc	Utilisations
<ul style="list-style-type: none"> - Farine - Eau froide - Jus de citron ou vinaigre - Gros sel - Huile 	<ul style="list-style-type: none"> - Délayer et passer au chinois l'eau froide et la farine, puis ajouter le jus de citron ou le vinaigre, le gros sel et l'huile. - Verser dans un récipient haut contenant de l'eau chaude. - Porter à l'ébullition en remuant avec un fouet. - Ajouter l'élément à cuire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Salsifis, fonds d'artichauts, côtes de blettes, cardons. - Pieds, fraise et tête de veau.


3. Réalisations

a. Court-bouillon classique




b. Court-bouillon à la nage

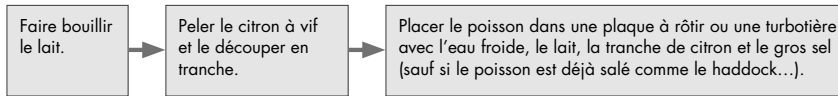




La présentation de la taille des légumes est très importante car la nage est souvent présentée et servie avec l'élément principal.



c. Court-bouillon blanc



Les beures composés

Définition

On appelle beurre composé une préparation culinaire réalisée en mélangeant du beurre et divers éléments aromatiques, réduits en purée, ciselés, hachés et assaisonnés.



L'ajout de ces ingrédients crus ou préalablement cuits modifie l'aspect, la couleur et la saveur initiale du beurre. En effet, comme toutes les matières grasses, le beurre fixe les arômes et la couleur des produits qui l'entourent.



1. Classification

- ▶ Les beures composés à froid avec adjonction d'éléments crus hachés (herbes, aromates...) ou mixés (anchois, roquefort...) ou en jus (citron, pamplemousse...).
- ▶ Les beures composés à froid avec adjonction d'éléments préalablement cuits et refroidis, mixés et incorporés au beurre en pommade.
- ▶ Les beures composés à chaud (destinés à la finition des sauces).

2. Les principales utilisations

Utilisations	Réalisations	Exemples
Accompagner les grillades (viandes, poissons...).	Servir le beurre « pommade » en saucière ou rafraîchi en rondelles ou en rosaces et placé directement sur la pièce.	Mixed-grill, beurre Maître d'hôtel. 
Farcir (escargots, moules, palourdes, praires...).	Garnir les coquilles puis les passer au four.	Moules farcies.
Aromatiser, apporter une saveur caractéristique, de la couleur et de la brillance (sauces, potages...)	Monter au beurre (beurre d'écrevisse...).	Quenelles de brochet, sauce Nantua.
Décorer des préparations froides (canapés, charcuteries...)	Travailler au cornet, sur feuille rhodoïd, en moules...	Fleur en beurre. 
Garnir les canapés et les toasts dans la préparation de cocktails salés.	Masquer les canapés à l'aide d'une petite spatule en inox ou d'une poche munie d'une douille chemin de fer...	Canapés au beurre de crevettes.

3. Les beurres composés réalisés à froid

a. Tableau des principaux beurres composés à froid à partir d'ingrédients crus

Appellations	Composition	Techniques	Utilisations
<u>Beurre maître d'hôtel</u>	Beurre, jus de citron, persil, sel, poivre	Mélanger tous les ingrédients hachés avec le beurre pommade.	Viandes et poissons, grillés, sautés, frits.
<u>Beurre d'escargot</u>	Beurre persil, ail, sel, poivre	Mélanger tous les ingrédients hachés avec le beurre en pommade.	Escargots, praires, moules, palourdes farcies...
<u>Beurre de roquefort</u>	Beurre, roquefort	Mixer le beurre et le fromage.	Feuilletés, canapés, finition des sauces, pains surprises...
<u>Beurre d'anchois</u>	Beurre filet d'anchois à l'huile, sel, poivre	Mixer le beurre et les filets d'anchois.	Poissons grillés, canapés, allumettes, feuilletés aux anchois...
<u>Beurre de citron</u>	Beurre, citron, sel, poivre	Mélanger le beurre et le jus de citron.	Canapés, poissons grillés.

b. Tableau des principaux beurres composés à froid à partir d'ingrédients cuits

Appellations	Composition	Techniques	Utilisations
<u>Beurre marchand de vin</u>	Beurre, échalotes, vin rouge, thym, laurier, glace de viande, citron, persil, sel, poivre	Réduire échalotes et vin rouge, ajouter la glace de viande, puis mélanger avec le beurre, le citron et le persil.	Viande de bœuf grillée.
<u>Beurre de foie gras</u>	Beurre, foie gras, cognac	Mélanger le beurre pommade, la purée de foie gras et le Cognac.	Canapés, finition des sauces.
<u>Beurre Bercy</u>	Beurre, échalotes, persil, moelle, sel, poivre, vin blanc	Réduire vin blanc et échalotes, puis mélanger avec le beurre, le persil et la moelle.	Viandes grillées, poissons grillés.
<u>Beurre Colbert</u>	Beurre maître d'hôtel avec estragon, glace de viande	Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade.	Viandes et volailles grillées.
<u>Beurre d'écrevisses</u>	Écrevisses, beurre, sel, piment de Cayenne	Mixer la chair avec le beurre, passer au tamis.	Canapés aux écrevisses.

4. Les beurres composés réalisés à chaud

Tableau des principaux beurres composés à chaud :

Appellations	Composition	Techniques	Utilisations
Beurre rouge ou beurre de crustacés (homard, écrevisse)	Beurre, carapaces, parties crémeuses et œufs de crustacés	Piler les carapaces avec le beurre, puis faire fondre doucement au bain-marie et à couvert, passer à l'étamine sur de l'eau glacée, puis récupérer le beurre figé en surface et clarifier de nouveau.	Finition des sauces et des potages à base de crustacés : – sauce Nantua ; – sauce Homard ; – sauce Cardinal ; – sauce Victoria.



Le beurre a la propriété de fixer les odeurs et de rancir facilement, il est donc nécessaire **d'utiliser des produits d'une grande qualité et d'une grande fraîcheur**. Réaliser les beurres composés au dernier moment, les protéger en les conditionnant avec du film alimentaire. Conserver à + 3 °C.