

Les courts bouillons

Sommaire de Technologie

| <u>LES COURTS BOUILLONS</u> | <u>TECHNIQUE DE REALISATION</u> | <u>UTILISATIONS CULINAIRES</u> |
|--|---|--|
| <u>Le court-bouillon simple</u> | Placer les aliments à pocher dans de l'eau salée additionner de tranches de citrons pelées à vif. Conduire la cuisson lentement | Ce court-bouillon simple permet de préserver le goût de certains poissons, mais aussi de préserver la structure des poissons fragiles. |
| <u>Le court-bouillon au lait</u> | Réunir le lait, (un cinquième du volume) et l'eau (quatre cinquième du volume). Ajouter le sel (15g au litre) et les tranches de citrons. Conduire la cuisson très lentement. | Permet de conserver la couleur de certains aliments comme le turbot, turbotin, barbue. |
| <u>Le court-bouillon classique ou au vin blanc</u> | Cuire les carottes, les oignons cloutés, le BG dans de l'eau salée. Refroidir. Placer l'aliment dans ce court-bouillon froid puis cuire lentement. Le court-bouillon au vin blanc contient du vin blanc. | Gros poissons servis froids puis décorés. Cette technique est aujourd'hui peu employée car elle masque le goût de l'aliment. Utilisé pour les crustacés ou les poissons dits au bleu mais la cuisson débute dans le liquide bouillant. |