

Fiche technique Consommé

| | | |
|---|---|---|
| <p>1) Préparer le matériel nécessaire :</p> <p>Fiche technique Casserole Une spatule à réduction Un sachet d'épices Une louche Un chinois étamine Une étamine Une cuillère pour déguster</p> | <p>2) Préparer le plateau de mise en place :</p> <p>Céleri Poireau Carotte Blanc d'œuf Viande hachée de bœuf (maigre) Épices (sachet) Parure de tomate</p> | <p>3) Préparer la clarification :</p> <p>Mélanger à la viande hachée Blanc d'œuf Légumes Épices Tomates</p> <p><i>L'acidité des tomates produit un effet positif dans la clarification.</i></p> |
| <p>4) Préparation</p> <p>Mélanger le tout avec un peu d'eau et laisser reposer au froid.</p> <p><i>Pendant ce temps les protéines animales commencent le procédé de la clarification.</i></p> | <p>5) Départ à froid :</p> <p><i>La clarification se produit par les protéines de la viande et les blancs d'œufs. Dans le début technique de la préparation du consommé, les protéines se mélangent au bouillon froid.</i></p> | <p>6) Porter à ébullition:</p> <p>Monter <u>rapidement</u> en température A env. 70 °C . le bouchon commence à se former. Au seuil de l'ébullition le bouchon se forme à la surface. <i>Si il y a trop de blanc d'œuf dans la clarification, le goût d'œuf dominera.</i> <i>Passer délicatement la spatule à réduction pour empêcher que les blancs œufs ne brûlent au fond de la casserole.</i></p> |
| <p>7) Cuisson par ébullition (frémissement) :</p> <p>Ne pas hésiter à tourner la marmite pour que l'ébullition englobe l'ensemble de la surface.</p> <p>Après l'ébullition (frémissement) il ne faut plus mélanger.</p> <p><i>Sinon les morceaux qui sont coagulés risquent de troubler le consommé.</i></p> | <p>8) Passer le consommé :</p> <p>Après une heure passer le consommé délicatement à travers une étamine</p> | <p>9) Finition :</p> <p>Bien dégraisser et rectifier l'assaisonnement avant de servir</p> |