



1. *Quelle est la définition du mode de cuisson poêler ?*

**Cuire dans de la matière grasse à une température relativement basse.**

**Une première étape au four avec couvercle et pour la finition sans couvercle, avec une légère augmentation de la température de cuisson. (Sans liquide)**

2. *Pour quelles viandes cette cuisson est-elle appropriée ?*

**Pour tous les morceaux de viande tendres tels que le gigot, filet, filet mignon, côte,**

**la noix**

**Les volailles et le gibier**

3. *Pour quelle raison, est-il conseillé de barder le gibier à plumes avant de le poêler ?*

**Pour éviter un dessèchement sur la surface d'une viande qui est généralement pauvre en graisse**

4. *Quelles sont les températures à respecter lors du poêlage ?*

**Au début avec couvercle 140 à 160 degrés Celsius**

**A la fin de la cuisson sans couvercle à env. 170 à 180 degrés Celsius**

5. *Quelle est la particularité des plats servis en cocotte ou en casserole*

**Ils sont cuits et servis dans le même récipient**

6. *Citez quelques exemples de plats poêlés (minimum 4) !*

**Poularde poêlée aux cèpes**

**Filet mignon de veau poêlé au marsala**

**Pintade poêlée aux pointes d'asperges**

**Noisette de cerf poêlée au jus de framboises sauvages**

**Faisan en cocotte**