

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