

Maîtriser la cuisson au beurre frais

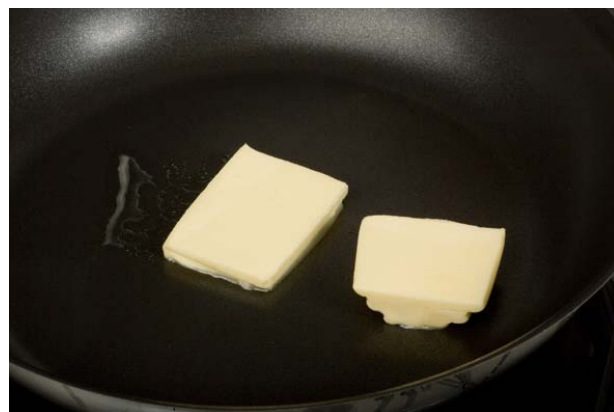
La cuisson au beurre frais se maîtrise. Elle apporte coloration et goût de beurre noisette.

Ingrédients et ustensiles

1 pièce de poisson	1 poêle
65 g de beurre frais demi-sel.	1 spatule
	1 couteau
	1 cuillère



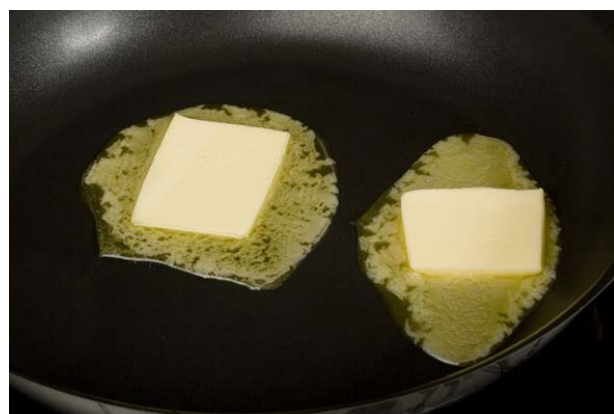
Prenons l'exemple de la cuisson au beurre frais d'une pièce de poisson. Pour cette leçon, vous aurez besoin d'une pièce de poisson et de 65 g de beurre frais demi-sel. Une poêle, une spatule, un couteau et une cuillère.



Déposer à froid 65 g de beurre frais demi-sel dans un récipient (poêle ou sauteuse).



Mettre à fondre sur feu moyen.



Le beurre fond lentement. Progressivement la séparation des molécules de matières grasses et des molécules d'eau s'opère dès les premières sources de chaleur.



Les protéines du lait se coagulent entre elles formant une consistance laiteuse. Des bulles d'eau apparaissent. Le beurre crépite.



Après évaporation de l'eau, on observe la formation d'une mousse et un léger changement de coloration. Les premières senteurs torrifiés se dégagent.



C'est à ce stade dit de «beurre moussueux» que l'on peut mettre à cuire la pièce de poisson.



Au stade suivant dit de «beurre noisette» la condensation des acides et des sucres forment un bon équilibre. On remarque une mousse plus importante. Les senteurs de torrification sont plus présentes, plus marquées et plus odorantes.



Les protéines du lait prennent une jolie couleur «noisette». Les sucs de cuisson viennent former une croûte dorée sur le filet de poisson.



On retrouve ici les trois phases principales de transformation du beurre frais au cours de la cuisson. Le beurre «moussueux», puis le beurre «noisette» et enfin «le beurre brûlé». A ce dernier stade, les sucres ont disparus, les acides sont très marqués tant au nez qu'en bouche. Le beurre est détruit et inutilisable. Cuire au beurre frais exige d'être attentif.

Cuire au beurre clarifié

Pour cuire à très haute température on utilise du beurre clarifié.

Ingrédients et ustensiles

1 pièce de poisson	1 poêle
du beurre clarifié	1 spatule
	1 louche
	1 cuillère



Pour cette leçon vous aurez besoin d'une pièce de poisson et de beurre clarifié. Une poêle, une spatule, une cuillère et une louche.



Déposer une louche de beurre clarifié dans un récipient (poêle ou sauteuse).



Le beurre clarifié est une concentration de matière grasse, c'est pour cela qu'il ne brûle pas à haute température.



Déposer la pièce de poisson.



Chauffée, cette matière grasse concentrée garde sa couleur jaune et limpide.



Le beurre clarifié apporte une coloration uniforme à la pièce de poisson.
Pour cuire au beurre à haute température, on utilise du beurre clarifié.