MODE DE CUISSON : BRAISAGE

1. Définition :

Braiser : C'est cuire un aliment à couvert, lentement et réguliérement sur une garniture aromatique des piéces d'aliments (poissons, crustacés , viande, volailles, gibier etc.) préalablement rissolés dans un corps gras.

Les braisés sont un mode de cuisson mixte (rissolage et pochage) qui comprend deux étapes :

- Le rissolage ou dorage de l'aliment dans un corps gras chaud sur tous ses côtés.
- Le mouillement pour achéver la cuisson dans un liquide ou bouillon aromatisé (ajout d'eau plus l'eau de constitution de l'aliment)

2. Caractéristiques :

Le braisage est une technique de cuisson qui s'applique généralement à de grosses pièces d'aliments provenant d'animaux adultes et nécessitant une cuisson assez longue. Certains gros poissons ou légumes peuvent être également cuit au braisage mais souvent ils ne sont pas rissolés au préalable pour favoriser l' expansion(échange par phénoméne d'osmose qui permet le passage des élèments sapides et nutrifs du milieu le plus concentré vers le milieu le moins concentré pour l'équilibre des deux milieux) .

Il existe quatre types de braisés qui dépend de l'aliment à traiter et du résultat escompté que sont :

- Le braisage à brun pour les viandes de boucherie, de volaille et le gibier ou certains abats fermes (la macération de la piééce dans une marinade est souvent conseillée).
- Le braisage à blanc pour les viandes blanches comme le porc .
- Le braisage des légumes pour les rendre plus parfumés et savoureux
- Et le braisage des poissons et fruits de mer : pour les grosses piéces de produits de la pêche.