

CH.COOK

Technique : Sauce américaine

















Objectifs Opérationnels :

- faire suer une garniture aromatique
- cardinaliser des crustacés
- obtenir une américaine
- mener une réduction






Descripteurs Produit Fini :



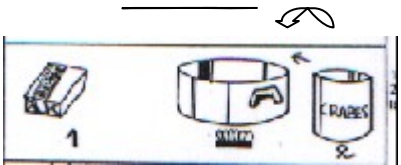






Sauce à base d'étrilles, légèrement tomatée, au goût de crustacés et saveur poivrée, assez épaisse.
D'une couleur marron.

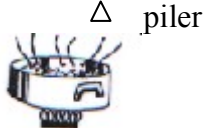



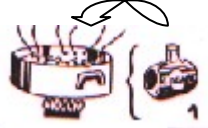






Ingrédients :

-  0,500 kg étrilles
-  1,000 l de fumet
-  0,100 kg de carottes en brunoise
-  0,015 kg d'ail haché
-  0,050 kg d'échalotes ciselées
-  0,100 kg oignon en brunoise
-  0,250 kg de tomate concassé
-  beurre
-  pointe de tomate concentrée
-  0,005 l cognac
-  0,020 l vin blanc
-  piment d'espelette ou a défaut poivre de cayenne
-  1 cuil. à potage haché estragon
-  1 cuil. à potage haché cerfeuil
-  1 bouquet garni
-  0,005 l huile

Matériels :

-  russe
-  chinois étamine
-  mixeur plongeur
-  spatule
-  plaque à débarrasser

LOGIGRAMME Etapes Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
Etapes :	Comment faire pour réussir ?	Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...	Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...
1. travaux préliminaires	Laver les étrilles, Eplucher les légumes, les tailler en brunoises, écraser l'ail	 manque de goût en crustacés	 ne pas laver trop les étrilles et éviter de les laisser dans l'eau car fuites de saveur
2. faire suer les étrilles 	Faire chauffer de l'huile, cardinaliser les étrilles (leur donner une couleur rouge) à couvert, à l'issue dégraisser la russe.	 Caramélisation excessive des sucs.  Goût amer et âcre	 Attention a ne pas trop suer les étrilles, pas de coloration brune.
3. Faire suer la garniture aromatique 	Baisser la source de chaleur Ajouter dans la Russe, avec les étrilles, échalotes, carottes, oignons, faire suer sans coloration	 Garniture trop colorée	 Maîtriser la source de chaleur

<p>4. Ecraser les étrilles</p> 	<p>Concasser les étrilles, afin de faire ressortir le maximum de saveur Ajouter le concentré de tomate, la tomate concassée, la pincée de piment d'espelette, cuire un peu le concentré de tomate</p>	<ul style="list-style-type: none">  Pas assez concassé  Manque de saveur 	<ul style="list-style-type: none">  Bien piller les étrilles
<p>5. Déglacer</p> 	<p>Déglacer à l'armagnac sans flamber</p>	<ul style="list-style-type: none">  Sauce ayant un goût amer 	<ul style="list-style-type: none">  Ne pas flamber car les flammes risque de brûler les petites soies présentes sur les pattes du crustacé.
<p>6. Ajouter le vin blanc</p> 	<p>Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire de moitié</p>	<ul style="list-style-type: none">  Sauce acide 	<ul style="list-style-type: none">  Ne pas ajouter trop de vin blanc
<p>7. Finir la sauce américaine</p> 	<p>Ajouter l'ail, le bouquet garni, le sel, mouiller avec le fumet, cuire 10 à 15 mn, mixer, cuire 5 mn, ajouter le cerfeuil et l'estragon puis passer au chinois, réduire crémer si besoin et réduire encore ensuite</p>		

<p>Remarques : Observations : A la base la sauce américaine était réaliser avec des carapaces de homard, pour des raisons pratiques et financières elle se prépare avec des étrilles, écrevisses, langoustine, crevette.</p>	<p>Critères de Performances : La sauce doit être rouge sans être verte (attention aux étrilles) Ne pas avoir de goût âcre signe que les soies présentes sur les pattes des crustacés ont brûlé donc proscrire le flambage et les chaleurs trop vive au départ</p>	
--	--	--

TOUR DE MAIN ET ASTUCES

- Le fait de crémier cette sauce lui apporte un peu plus de liaisons sans passer par des roux ou beurre manier, tout en lui donnant un caractère plus onctueux et une plus grande richesse de saveur (rôle des lipides qui sont des exhausteurs de goût)
- Le fait de ne pas flamber n'enlève rien au caractère de cette sauce puisqu'il consiste simplement à mettre en évidence le dégagement des vapeurs d'alcool qui d'une façon ou d'une autre s'échappe à partir de 80° qui est la t° d'ébullition de l'alcool.
- Cette sauce sert en générale pour des poissons et des crustacés, mais elle peut consister une base de sauce plus riche

PS : La liaison est possible à l'aide de riz rond, que l'on ajoute en même temps que le fumet !