

## LES MARINADES

**DEFINITION :** mélange liquide et aromatique dans lesquels sont plongés ou enrober certains aliments.

- BUTS :**
- donner de goût
  - attendrir les chairs
  - conserver
  - éléments de mouillement

<b>CLASSIFICATION</b>	<b>MARINADE CRUE</b>	<b>MARINADE CUITE</b>	<b>MARINADE INSTANTANÉE</b>
<b>COMPOSITION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- carottes, oignons, échalotes, ail, BG, céleri...</li> <li>- vin blanc ou rouge, vinaigre, cognac...</li> <li>- ass. : poivre en grains, clous de girofle...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- même composition que la marinade crue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- viande, poisson grillés ou crus, échalotes, thym, laurier, jus de citron, huile</li> <li>- décor pièce froide : arroser les filets et les lanières (avec cognac, porto, huile et épices)</li> </ul>
<b>FABRICATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre la moitié de la garniture dans le récipient</li> <li>- poser la pièce</li> <li>- compléter avec le reste de garniture</li> <li>- couvrir et mouiller</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- faire colorer la garniture aromatique</li> <li>- mouiller</li> <li>- cuire ½ heures</li> <li>laisser reposer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre la garniture dans le récipient</li> <li>- mouiller</li> <li>- laisser mariner quelques heures</li> </ul>
<b>CONSERVATION (CHAMBRE FROIDE)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- huile en surface</li> <li>- 1 à 2 jours en la retournant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- huile en surface</li> <li>- peut être utiliser plusieurs fois (refaire bouillir)</li> </ul>	Retourner de temps à temps
<b>UTILISATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grosses pièces : beaucoup de vinaigre</li> <li>Petites pièces : peu de vinaigre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- viandes de boucherie ou de gibier</li> <li>- viandes sautées ou grillées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poissons, viandes</li> <li>- beignets divers, fritots</li> <li>- éléments de galantine, pâtés</li> </ul>