

# LES LIAISONS

## DEFINITION

Lier c'est modifier la consistance d'un liquide ou d'une préparation

## CLASSIFICATION

### LES LIAISONS AMYLACEES/AMIDON

#### A BASE DE CEREALES

farine, maïzena, crème de riz, féculé de pommes de terre ...

#### LÉGUMES FRAIS

potatoes de terre, carottes

#### LÉGUMES SECS

lentilles haricots secs

#### FRUITS

bananes, châtaigne, pomme

### LES LIAISONS PROTIDIQUES / PROTEINES

oeuf, beurre, crème, corail, sang, encre

### LES GELIFIANTS ET EPAISSISSANTS

agar-agar, pectine, gélatine

## LES AGENTS DE LIAISONS ET LEUR UTILISATION

### AMIDON

#### utilisé à sec

farine blanche

fricassée de volaille

farine torréfié

boeuf bourguignon

#### mélangé à un corps gras

roux blanc, blond, brun

Béchamel, Mornay, velouté Dubarry

#### dilué

féculé, maïzena

fond brun de veau lié, rectification des sauces

### PECTINE

#### légumes ou fruits

potage Parmentier, coulis

### PROTEINES

#### oeuf entier

crème caramel, farce

#### jaune d'oeuf

crème anglaise, sauce mousseline ou béarnaise

#### jaune d'oeuf + crème

sauce blanquette, velouté Dubarry

#### sang

civet de lièvre, coq au vin

#### crème et beurre

sauce vin blanc, beurre blanc et dérivé

#### corail

sauce américaine

### DIVERS

mie de pain et pain de mie

duxelle et farces

## TECHNIQUES DE LIAISONS

Singer l'aliment raidi ou rissolé, mélanger

FARINE BLANCHE

Colorer la farine au four, mélanger

FARINE TORRÉFIÉE

Mélanger du beurre en pommade à la farine, à poids égal, incorporer peu à peu dans la sauce et faire bouillir

BEURRE MANIE

Faire fondre du beurre, ajouter la farine et cuire avec ou sans coloration. Verser le liquide bouillant sur le roux froid ou inversement et reporter à ébullition.

ROUX

Délayer dans un peu de liquide froid puis verser en filet dans le liquide bouillant jusqu'à obtenir la consistance désirée.

FECULE