



LES LIAISONS

Pôle n°2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine »
Compétence 4 : Maitriser les techniques culinaires de base
Thème 16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires
TD 16.3 Les préparations culinaires de bases : les liaisons

Je dois être capable de :

- Définir la liaison
- Classer les liaisons : amidons protéines gélifiants
- Reconnaître les techniques de réalisation
- Citer des exemples d'utilisations par classification

Contexte professionnel :

Vous embarquez en tant que chef de partie sur le catamaran Côte d'Argent à Arcachon qui organise des excursions sur le Banc d'Arguin. Vous devez organiser un buffet pour un groupe de touristes américains.

Situation professionnelle :

Sur le site d'avis « miammiam.com » les clients se plaignent régulièrement de la qualité des sauces et notamment de leur texture souvent liquide et avec des grumeaux. Le chef de cuisine, monsieur Tridau, vous demande de l'aider à trouver des solutions afin de réaliser des liaisons de sauces de qualité.

ACTIVITE 1 : Lire le mode opératoire ci-dessous et identifier la liaison.

Faire fondre du beurre, ajouter la même quantité de farine et cuire avec ou sans coloration selon la dénomination. Verser le liquide bouillant sur le roux froid ou inversement et reporter à ébullition.	Mélanger du beurre en pommade à la farine, à poids égal, incorporer peu à peu dans la sauce et faire bouillir	Délayer dans un peu de liquide froid puis verser en filet dans le liquide bouillant jusqu'à obtenir la consistance désirée.

ACTIVITE 2 : Mettre une croix dans la case correspondant à la bonne classification

	Les liaisons amyliacés	Les liaisons protidiques	Les gélifiants
Fécule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jaune d'œuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agar-agar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ACTIVITE 3 : Qui suis-je ?

- Je suis une poudre blanche et fine que l'on obtient après mouture du blé.
- Je suis une poudre blanche et fine obtenue à partir de pommes de terre.
- Je suis une poudre blanche et fine obtenue à partir du maïs.
- Je suis un liquide rouge qui circule dans les veines
- Je suis pondue par la femelle de nombreuses espèces animales.
- Je suis une partie orangée attenante à la noix de la coquille Saint-Jacques.

Je retiens

I. DEFINITION ET CLASSIFICATION

Ce sont des produits naturels qui permettent de ou d'une préparation culinaire en la rendant en général plus épaisse grâce à la présence d'un agent de liaison (ou agent liant).

LES AMIDONS

(Liaisons amyliacées)



LES PROTEINES

(Liaisons protidiques)



LES GÉLIFIANTS et ÉPAISSISSANTS



- ➔ **A base de**
 - Farine de blé
 - Maizena
 - Riz
 - Fécule de pomme de terre
 - Mie de pain
- ➔ **À base de légumes**
 - Pomme de terre
 - Carotte
- ➔ **À base de légumes**
 - Lentilles
 - Haricots secs
- ➔ **A base de**
 - Banane
 - Châtaigne
 - Pommes

- ➔
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔ (homard Saint-Jacques)
- ➔
- ➔ (Seiche)
- ➔
- ➔ (Porc volaille)

- ➔ Produits obtenus à base d'algues marines
- ➔
- ➔ Obtenue à partir de fruits
- ➔ Du jus de pommes coings groseille)
- ➔
- ➔

II. LES AGENTS DE LIAISONS TECHNIQUE ET UTILISATION

AGENTS DE LIAISON ET ÉLÉMENT DE LIAISON		TECHNIQUE	UTILISATIONS
AMIDONS	UTILISÉ A SEC	• Singer l'aliment raidi ou rissolé, mélanger	➔ Fricassée de poulet
		• Colorer la farine au four, mélanger	➔ Bœuf bourguignon
	MELANGÉ A UN CORPS GRAS	• Mélanger du beurre en pommade à la farine, à poids égal, incorporer peu à peu dans la sauce et faire bouillir	➔ Matelote ➔ Rectification de sauce
		• 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.	➔ Mornay béchamel ➔ Veloutés ➔ Sauce tomate

	DILUÉ		<ul style="list-style-type: none"> • Délayer dans un peu de liquide froid puis verser en filet dans le liquide bouillant jusqu'à obtenir la consistance désirée. 	⇒ Fond de veau lié ⇒ Rectification de sauce
	PECTINES (Proche de l'amidon)		<ul style="list-style-type: none"> • Leur sur-cuisson et le fait qu'ils soient réduits en purée assurent la liaison. 	⇒ Potage Parmentier ⇒ Coulis
PROTEINES			<ul style="list-style-type: none"> • Verser le liquide sur les œufs battus en remuant constamment • Mélanger à cru certaines farces 	⇒ Crème caramel ⇒ Farce de légumes ou viande
			<ul style="list-style-type: none"> • Verser progressivement le liquide bouillant sur les jaunes battus en remuant constamment 	⇒ Crème anglaise ⇒ Sauce mousseline ⇒ Sabayon
			<ul style="list-style-type: none"> • Idem, puis verser la liaison dans le reste du liquide à lier, en remuant. Ne plus faire bouillir 	⇒ Finition des sauces (blanquette) ou velouté (Dubarry)
			<ul style="list-style-type: none"> • Verser progressivement sur le sang la sauce bouillante en remuant. Ne plus faire bouillir 	⇒ Civet de lièvre, ⇒ Coq au vin
			<ul style="list-style-type: none"> • Réduire le liquide (fond, fumet, velouté peu lié). Ajouter la crème, réduire. Monter au beurre hors du feu 	⇒ Réduction de la sauce vin blanc ⇒ Beurre blanc et dérivée
			<ul style="list-style-type: none"> • Même technique 	⇒ Sauce corail et américaine
DIVERS	Mie de pain		<ul style="list-style-type: none"> • La mélanger tamisée 	⇒ Duxelles
	Pain de mie		<ul style="list-style-type: none"> • Paré, coupé, trempé au lait puis ajouté 	⇒ Farces



Estouffade de bœuf bourguignonne



Velouté Dubarry



Blanquette de veau



Coulis de fruits rouges

J'applique :

ACTIVITE 4 : Répondre aux questions ci-dessous

⇒ Citer deux éléments de liaison à base d'amidon, utilisés à sec

--	--

⇒ La crème anglaise est liée avec

Œuf entier Jaune d'œuf

⇒ La crème caramel est lié avec des

⇒ Le velouté Dubarry est lié exclusivement à la crème :

VRAI

FAUX

ACTIVITE 5 : Numéroté chronologiquement les étapes de réalisation d'un velouté de veau

	Ajouter hors du feu la farine
	Porter à ébullition en remuant au fouet
	Peser le beurre et la farine
	Ajouter le fond blanc petit à petit en remuant
	Faire fondre le beurre sans coloration
	Cuire le roux blanc quelques minutes à feu doux

ACTIVITE 6 : Associer les cinq éléments liants (N°) aux cinq préparations culinaires (lettres) et inscrire ces associations dans les cases de réponse.

<u>1</u>	Roux blanc
<u>2</u>	Sang de gibier
<u>3</u>	Jaune d'œuf
<u>4</u>	Pomme de terre
<u>5</u>	Farine torréfiée (singer)

<u>A</u>	Boeuf bourguignon
<u>B</u>	Crème anglaise
<u>C</u>	Potage parmentier
<u>D</u>	Civet de lièvre
<u>E</u>	Blanquette de poisson

RÉPONSE:

1	2	3	4	5
----------	----------	----------	----------	----------

Je résume :

⊙ **Lier** c'est modifier la consistance d'un liquide ou d'une préparation culinaire en la rendant en général plus épaisse grâce à la présence d'un agent de liaison (ou agent liant).

⊙ **Classification des liaisons à base d'amidon :**

A base de céréales	A base de légumes frais	A base de légumes secs	A base de fruits
Farine maïzena riz féculé mie de pain	Pomme de terre carotte	Lentilles haricots secs	Banane pomme châtaigne

⊙ **Agent de liaison et utilisation**

Les liaisons à base d'amidon	Les liaisons à base de protéines
Farine blanche ⇒ Fricassée de poulet	Œuf entier ⇒ Crème caramel
Farine torréfiée ⇒ Bœuf bourguignon	Jaune d'œuf ⇒ Crème anglaise
Beurre Manié ⇒ Matelote ⇒ Rectification de sauce	Jaune d'œuf + crème ⇒ Blanquette ou velouté Dubarry
Roux blanc, Blond Brun ⇒ Mornay béchamel ⇒ Veloutés	Sang ⇒ Civet de lièvre, ⇒ Coq au vin
Fécule, maïzena, crème de riz ⇒ Fond de veau lié ⇒ Rectification de sauce	Crème et beurre ⇒ Réduction de la sauce vin blanc ⇒ Beurre blanc et dérivée
Légumes ou fruits ⇒ Potage Parmentier ⇒ Coulis	Corail ⇒ Sauce corail et américaine