

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.8

Les beurres composés





LES BEURRES COMPOSES

DEFINITION :

- Les beurres composés sont des préparations confectionnées à base de beurre auquel on a ajouté à froid ou à chaud des aromates ou des ingrédients divers et variés.
- Ces beurres de couleurs et de goûts variés accompagnent viandes et poissons grillés, servent à réaliser allumettes, canapés, etc. et sont employés dans la finition de certaines sauces ou potages.

Beurres composés préparés à froid

Ces beurres très nombreux préparés à froid contiennent des ingrédients crus tels que:

- *Anchois, hareng, saumon, ail, persil, ciboulette, estragon, raifort, amandes, noisettes, paprika, curry, roquefort, etc.*, tous ces ingrédients seront pilés, hachés, ciselés, râpés ou réduits en purée et incorporés au beurre en pommade avant d'être passés au tamis.

D'autres ingrédients cuits tels que:

- *Echalotes, Poivrons, tomates, champignons, etc.*, qui eux seront cuits par avance dans un corps gras ou un vin et réduits à sec et incorporés au beurre en pommade avant d'être passés au tamis.

Beurres composés préparés à chaud

Ces beurres préparés à chaud utilisent des carapaces de crustacés pilées telles que:

- Homard pour le beurre "Cardinal", écrevisses pour le beurre "Nantua".

Utilisés pour farcir:



Des escargots.
Des coquillages.
Des champignons.

Utilisés pour fourrer:



Des chaussons.
Des allumettes.
Des bouchées.

Utilisés pour tartiner:



Des canapés.
Des pains bis.
Des toasts.

Utilisés pour lier:



Des sauces.
Des soupes.
Des pâtes.

Utilisés pour accompagner:



Des viandes grillées.
Des poissons grillés.
Des poissons frits.

EXEMPLES



LES BEURRES COMPOSES

| BEURRES COMPOSES A FROID A PARTIR D'INGREDIENTS CRUS | | | |
|--|---|--|--|
| APPELLATIONS | COMPOSITION | TECHNIQUES | UTILISATIONS |
| BEURRE MAITRE D'HOTEL | Beurre, jus de citron, persil haché, sel, poivre. | Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade. | Viandes et poissons grillés. |
| BEURRE D'ESCARGOTS | Beurre, persil et ail hachés échalotes ciselées, sel, poivre. | Mélanger tous les ingrédients avec le beurre en pommade. | Escargots, praires, moules, palourdes farcies etc. |
| BEURRE D'ANCHOIS | Beurre, filets d'anchois à l'huile, sel, poivre. | Mixer le beurre et les anchois. Passer au tamis | Poissons grillés, canapés, allumettes, feuilletés aux anchois etc. |
| BEURRE DE POISSON FUME | Beurre, poisson fumé, poivre. Peut comporter, (aneth, raifort, crème). | Mixer le beurre et le poisson fumé. Passer au tamis. | Canapés, Pains "surprise", etc. |
| BEURRE DE FROMAGE | Beurre, fromage selon appellation (noix noisettes ciboulette ,crème, paprika) | Mixer le beurre et le fromage, ajouter éléments complémentaires. | Canapés, Pains "surprise", etc. |

| BEURRES COMPOSES REALISES A CHAUD | | | |
|-----------------------------------|--|---|--|
| APPELLATIONS | COMPOSITION | TECHNIQUES | UTILISATIONS |
| BEURRE DE CRUSTACES | Beurre, carapaces, parties "crémeuses" et œufs de crustacés (homard, écrevisses) | <ul style="list-style-type: none">- Piler les carapaces avec le beurre.- Faire fondre doucement au bain-marie à couvert.- Passer à l'étamine dans un récipient contenant de l'eau glacée.- Recueillir le beurre figé.- Faire refondre, clarifier. | Finition des sauces et des potages à base de crustacés. Sauce Cardinal. Sauce Homard. Sauce Nantua. Sauce Amiral. Sauce Victoria. |



LES BEURRES COMPOSES

| BEURRES COMPOSES A FROID A PARTIR D'INGREDIENTS CUIITS | | | |
|--|--|--|--|
| APPELLATIONS | COMPOSITION | TECHNIQUES | UTILISATIONS |
| BEURRE DE CRUSTACES | Beurre: - crevettes décortiquées - écrevisses décortiquées - chair, corail de homard sel, piment de cayenne. | Mixer finement la chair des crustacés avec le beurre. Passer au tamis. | Canapés aux crevettes Canapés aux écrevisses Canapés au homard |
| BEURRE DE PAPRIKA | Beurre, oignons, vin blanc paprika, sel poivre. | Suer les oignons ciselés Ajouter paprika, vin blanc Mixer avec le beurre. | Finition sauce hongroise Côtes de veau paprika. Canapés, etc. |
| BEURRE COLBERT | Beurre Maître d'hôtel, glace de viande, estragon à la place du persil. | Mélanger tous les ingrédients avec le beurre | Viandes ou volailles grillées. |
| BEURRE MARSEILLAIS | Beurre Maître d'hôtel, fondue de tomate, ail, anis ou fenouil. | Mélanger les éléments avec le beurre. | Poissons grillés (loup, rouget) |
| BEURRE BERCY | Beurre, échalotes ciselées, vin blanc, persil, dès de moelle, sel, poivre. | Suer échalotes, déglacer vin blanc, ajouter avec le beurre en pommade, persil moelle. | Viandes poissons grillés |
| BEURRE HOTELIER | Beurre Maître d'hôtel, duxelles sèche. | Mélanger la duxelles au beurre. | Poissons grillés Poissons panés Poissons sautés |
| BEURRE MARCHAND DE VIN | Beurre, échalotes ciselées, vin rouge, thym, laurier, sel, poivre, glace de viande, persil, mignonnette. | Réduction échalotes, vin rouge, thym laurier, mignonnette. Ajouter glace de viande. Refroidir, ajouter beurre. | Viandes de bœuf grillées. - Entrecôtes. - Pavés. - Côtes à l'os, etc. |
| BEURRE VERT | Beurre, sel, poivre, extrait de chlorophylle. (persil, cresson, épinards) | Mélanger le beurre à l'extrait de chlorophylle, ajouter sel poivre. | Sert principalement à colorer les sauces vin blanc et veloutés. Décors de buffets froids. |