

<p>Description du produit fini:</p> <p>La cuisson marinière est un mode de cuisson spécifique aux coquillages. Elle a pour but de les ouvrir tout en les parfumant grâce au jus de cuisson aromatisé au vin blanc et à l'échalote.</p>		<p>Présentation de la technique</p> <p>Les coquillages, aromatisés avec un peu d'échalote ciselée et du vin blanc, sont cuits dans un rondau à couvert. On peut leur rajouter du persil haché et du beurre s'ils sont servis en l'état.</p>	
<p>Ingrédients : Moules à la marinière pour 10 couverts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moules (de bouchot) 3 kg • Échalote 80 g • Vin blanc 0,2 l • Persil ½ botte • Poivre du moulin PM • Beurre 150 g 		<p>Matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 rondau avec couvercle • 1 grande russe 	
LOGIGRAMME Étapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<p>-1-</p> <p>Nettoyer les moules</p>	<p>✍ nettoyer les moules</p> <p>✍ ciseler les échalotes et hacher le persil</p>	<p>☹ laisser des impuretés sur les coquilles, laisser du byssus</p> <p>☹ ciselage approximatif, persil concassé...</p>	<p>☞ la coquille servie au client doit être parfaitement propre et lisse. Saisir fermement le byssus puis tirer en pivotant</p> <p>☞ rester très appliqué et méthodique pour ces préparations préliminaires</p>
<p>-2-</p> <p>Cuire à la marinière</p>	<p>✍ verser les moules égouttées dans le rondau</p> <p>✍ parsemer les échalotes et la moitié du persil haché, poivrer et arroser de vin</p> <p>✍ couvrir et cuire à couvert en mélangeant de temps en temps</p> <p>✍ retirer du feu lorsque les moules sont ouvertes</p>	<p>☹ chauffer lentement</p> <p>☹ faire suer la garniture</p> <p>☹ laisser cuire sans remuer</p> <p>☹ prolonger la cuisson après ouverture des moules</p>	<p>☞ la cuisson doit être vive pour que les moules s'ouvrent rapidement et restent juteuses</p> <p>☞ tous les éléments sont mis en même temps sans MG</p> <p>☞ mélanger car les moules au fond cuisent plus rapidement</p> <p>☞ trop cuites, les moules sèchent et se « racornissent »</p>
<p>-3-</p> <p>Monter la cuisson au beurre</p>	<p>✍ décanter la cuisson pour éliminer le sable</p> <p>✍ réduire la cuisson de moitié et la monter au beurre, ajouter persil haché</p>	<p>☹ laisser du sable dans le jus</p> <p>☹ monter au beurre hors du feu, sauce trop salée</p>	<p>☞ récupérer le jus de cuisson dans une russe en laissant le fond de côté, filtrer à l'étamine</p> <p>☞ le jus réduit sera lié par le beurre sans « trancher »</p> <p>☞ surveiller la réduction car le jus peu devenir trop salé</p>

