

Les sauces chaud-froid brunes

Description du produit fini :

Sauce brune préparée à chaud mais consommée froide. D'aspect brillante, elle est issue d'un fonds de veau lié ou d'une demi-glace, collé à la gélatine. Elle est destinée à napper des pièces de viande ou de volaille à chair brune, servies froides.

Présentation de la technique :

Fonds de veau lié ou demi-glace collé à la gélatine et souvent renforcé d'un amidon modifié (comme la fécule de pomme de terre). Cette base peut être parfumée d'éléments divers : jus de truffe, madère, porto, armagnac...

ÉLÉMENTS DE BASE

Pour 1 L de sauce chaud-froid brune de veau :

- Fonds de veau lié ou demi-glace 1L
- fécule de pomme de terre 15 g
- jus de truffe ou porto rouge 5cl
- gélatine en feuille 20 g
- arôme Patrelle PM

Quand la recette le permet, il est préférable de préparer la sauce chaud-froid brune sur une gastrique ou avec du miel. On obtient une sauce beaucoup plus brillante, plus profonde en couleur et surtout très agréable à consommer froide. On utilise souvent cette méthode pour les volailles à chair brune comme le canard, la caille ou l'oie qui se marient bien avec les fruits.

Notion de rendement :

Durée de réalisation : environ 10 min.

Avec un litre de sauce chaud-froid brune, on peut napper 2 canards ou une douzaine de magrets ou de cailles.

PROGRESSION

1. Chauffer le fonds :

- Porter le fonds à frémissement et le dépouiller si nécessaire. La qualité de la sauce chaud-froid brune dépend essentiellement de la qualité du fonds de départ.

Si le fonds est médiocre, essayer de le réduire en le dépouillant.

⚠ Utiliser toujours un fond bien dégraissé.

2. Coller à la fécule:

- Délayer la fécule avec le jus de truffe ou le porto.
- La verser dans le fond frémissant en mélangeant.

⚠ Si la fécule est mal délayée, cela risque de former des grumeaux dans le fond et de nuire à la consistance de la sauce

3. Ajouter la gélatine :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Les égoutter ensuite lorsqu'elles sont souples. Les presser entre les mains et les ajouter à la sauce.
- Mélanger à la spatule pour dissoudre la gélatine.

⚠ Toujours réhydrater la gélatine en la glissant feuille à feuille dans de l'eau bien froide

4. Passer la sauce au chinois:

- Vérifier l'assaisonnement et passer la sauce au chinois étamine.

5. Vanner la sauce :

- Refroidir la sauce chaud-froid en la déposant dans une calotte garnie à moitié de glace pilée.
- Vanner régulièrement à l'aide d'une spatule.

6. Chaud-froiter une pièce :

- Lorsque la consistance nappante est atteinte environ 20°C, retirer la calotte de l'eau glacée et napper les pièces à chaud-froiter.

Applications, dérivés et transferts:

La sauce chaud-froid brune peut être utilisée sur toutes les pièces de viande rouge, de volailles à chair brune et de gibiers qui sont présentées froides.

On utilisera le plus souvent un fonds spécifique : fonds de canard pour un chaud-froid de canard, fonds de gibiers pour un chaud-froid de perdreaux, sauce brune à l'orange pour glacer une caille à l'orange, etc.

On sert les pièces chaud-froidées principalement en présentation sur les buffets, mais il est possible de le faire sur des petites pièces comme une caille en chaud-froid aux raisins par exemple, que l'on peut dresser à l'assiette.

La nature du fonds de base donnera l'identité de la sauce chaud-froid brune :

- Fonds de veau lié ou demi-glace = Chaud-froid brune de veau (ou ordinaire),
- Fonds brun lié de volaille = Chaud-froid brune de volaille,
- Fonds brun lié de gibier (ou sauce poivrade) = Chaud-froid brune de gibier.

Lorsque l'on veut réaliser un fonds de plat brun pour présenter une pièce froide, on peut utiliser un fonds de veau lié collé à 100 g de gélatine au litre ou une eau gélatineuse colorée à l'arôme Patrelle ou encore une gelée de vin (coller 3 L d'eau avec 300 g de gélatine. Faire réduire 2 L de vin rouge ordinaire additionné de 300 g de sucre jusqu'à un volume d'1/2 L. L'ajouter à l'eau gélatineuse).