

LES POTAGES

Définition

La plupart des potages contemporains sont des préparations claires ou peu liées, servies chaudes ou froides, pratiquement au début du dîner. Ils exigent de " l'entremétier " la plus sévère attention afin d'obtenir des préparations légères et savoureuses.

Classification, technique et exemples.

Classification	Technique	Exemples
Consommés	Fonds blancs enrichis d'éléments savoureux (viandes volaille ou poisson) généralement clarifiés. La garniture détermine l'appellation.	Consommé brunoise, Cancalaise (huîtres), Célestine (crêpes), Diane (gibier)...
Purées de légumes frais	Paysanne de blancs de poireaux suée, mouiller d'eau froide. Ajouter des pommes de terre et le légume déterminant l'appellation. Cuire, mixer et passer. Additionner d'une éventuelle garniture. Certains peuvent être servis froids, généralement l'été.	Parmentier (poireaux + pdt) Fréneuse (navets + pdt) Cressonnière (cresson + pdt) Julienne Darblay Vichyssoise (légumes cuits) Gaspacho (légumes crus)
Purée de légumes secs	Mirepoix suée. Ajouter le légume sec déterminant l'appellation. Mouiller à l'eau froide. Adjoindre l'ail et le BG. Cuire, mixer et passer. Additionner d'une éventuelle garniture.	Saint germain (poix cassés) Soissonnais (haricots blancs) Essaû (lentilles)
Purées de légumes frais et riz	Mirepoix suée, mouillée d'eau froide. Ajouter légumes d'appellation. Porter à ébullition, ajouter du riz rond. Cuire, mixer et passer. Ajouter une éventuelle garniture.	Crécy (carottes + riz) Portugais (tomates + riz)
Crèmes et veloutés	Paysanne de blancs de poireaux suée. Singer. Mouiller de fond blanc froid. Ajouter le légume d'appellation. Cuire, mixer et passer. Ajouter la liaison finale et une éventuelle garniture.	Dubarry (choux-fleurs) Choisy (laitues) Argenteuil (asperges)
Spéciaux: Bisques	Sauter des crustacés tronçonnés. Suer une brunoise de carottes, oignons, échalotes. Déglacer au cognac et au vin blanc, réduire. Mouiller de fumet froid. Ajouter ail écrasé, bouquet garni, tomates fraîches et concentrés. Porter à ébullition. Cuire. Récupérer la chair des crustacés. Piler les carapaces, les remettre dans la cuisson et ajouter le riz rond cuit au consommé, mixer et passer. Crémier, beurrer.	Bisque de homard, d'écrevisses, de crabes...
Spéciaux consommés liés	Verser progressivement le consommé bouillant sur la liaison jaunes et crème. Cuire à la nappe comme une crème anglaise. Passer. Additionner d'une éventuelle garniture.	Germiny
Soupes	Rustiques, traditionnelles et régionales, leur composition et leur technique de réalisation varient selon leur origine.	Bouillabaisse, soupe de poissons, garbure, soupe aux choux, soupe à l'oignon...
Taillés	Les légumes sont taillés en paysanne ou en brunoise. Suer une partie des légumes. Mouiller d'eau froide. Porter à ébullition puis ajouter le reste des légumes en tenant compte des temps de cuisson respectifs.	Parisien (poireaux + pdt) Cultivateur, Minestrone

Dressage

Les potages sont généralement dressés en soupière, hormis les consommés qui sont toujours servis en tasses. La garniture peut selon le cas être mélangée au potage ou servie à part.

Potages industriels

Accueillis avec peu d'enthousiasme lors de leur apparition au XIX^e siècle, les potages industriels ont été considérablement améliorés. De texture variée, ils se déclinent aujourd'hui en une multitude de gammes : instantanés déshydratés ou lyophilisés, concentrés en tablettes, stérilisés uht ou surgelés.

LES HORS D'ŒUVRES

1. Définition.

Le hors d'œuvre est le premier plat d'un repas. Il a pour but de mettre en appétit les convives. Il ne doit pas être confondu avec l'amuse bouche ou l'apéritif. En cuisine classique, ce poste est sous la responsabilité de la partie garde manger qui doit faire preuve de beaucoup d'originalité dans ses assemblages.

Hors d'œuvre signifie " en dehors du menu". Les hors d'œuvre servis chauds étaient anciennement appelés petites entrées ou entrées volantes.

2. Classification

On distingue deux type de hors d'œuvre : les hors d'œuvre servis froids et ceux servis chauds.

- Les hors d'œuvre froids.

Les familles de hors d'œuvre	Exemples de produits	Exemples de préparations
A base de produits nobles	Foie gras, Truffe	Brioche de foie gras truffé au sauternes.
A base de charcuteries	Charcuterie crue ou charcuterie cuite	Jambon cru des monts Lacaune, Andouille de Vire.
A base de salades	Mesclun, laitue, batavia, mâche, frisée, feuille de chêne...	Salade fraîcheur, Niçoise, Normande...
A base d'œufs	Œufs de caille, de poule....	Bouchée froide d'œuf de caille à l'estragon...
A base de produits de la mer	Crustacés et coquillages crus ou cuits, poissons crus ou cuits. Œufs de poissons.	Cocktail de crevettes, escabèche de sardines, salade de coques et de moules, saumon cru mariné aux fines herbes....
A base de viandes	Viandes cuites froides, viandes fumées, séchées ou viande crues.	Assortiment de rosbif et de langue écarlate, viande des grisons et magrets fumés en salade, carpaccio de canard aux olives...
A base de légumes	Légumes cuits, froids ou crus	Crudités variées, légumes à la grecque.
A base de fruits	Fruits crus ou cuits	Coupe Florida, cerises confites aux épices...
A base de céréales	Riz, blé précuit, maïs, millet...	Salade composée indienne, mexicaine.

- Les hors d'œuvre chauds

Les familles de hors d'œuvre	Exemples de produits	Exemples de préparations
A base de pâtes	Feuilletée, brisées, à choux, à frire, à nouille, à brioche, à pain...	Pâtés feuilletés, tourte à la pintade, bouchées d'escargots, darts au comté, gougères, brioches garnie...
A base de céréales	Blé, farine de maïs, riz.	Polenta, gnocchis à la romaine, rizotto...
A base d'œufs	Durs, pochés, mélangé, mollets	Œufs brouillés aux truffes, cocotte à la crème, œufs pochés Bragance...
A base de produits de la mer	Coquillages, crustacés, ou poissons.	Marinière de fruits de mer, salade tiède de crevette, huîtres gratinées.
A base de légumes	Légumes cuits ou farcis	Gratin de topinambour, petits farcis niçois, gratin dauphinois ...
A base de sauce ou de velouté	Sauce Béchamel, sauce allemande, sauce soubise, Mornay...	Brochettes de moules, atteraux à la Villeroy, Soufflé au comté.

3. Evolution commerciale des hors d'œuvre.

Aujourd'hui les hors d'œuvre tendent à se moderniser en multipliant leurs variétés. Ils sont souvent plus digestes et très décoratifs. Ils rassemblent un éventail de choix très divers, car la cuisine internationale vient se mêler à la gastronomie Française. La grande distribution à pris le pas et les particuliers ou les professionnels peuvent aujourd'hui trouver des hors d'œuvre prêts à cuire ou à servir pour un coût raisonnable.