

Le rôti

Mode de cuisson par concentration, le rôti convient aux viandes de boucherie, aux volailles, aux gibiers et aux gros poissons; le rôti s'effectue à la broche ou au four.

L'intensité de la chaleur à laquelle est soumise la pièce à rôtir varie selon sa nature et sa grosseur : cette cuisson méthodique permet la concentration et la conservation des sucs des aliments.

Rôti à la broche

On conseillera de saisir fortement les viandes noires et rouges, puis de les soumettre à une chaleur moyenne soutenue.

Dans le cas des viandes blanches, la cuisson intérieure doit s'effectuer en même temps que le rissolage extérieur. Pour obtenir des viandes moelleuses et savoureuses, arrosez très fréquemment le rôti.

Rôti au four

Avant d'être mis au four, gibiers, volailles et viandes de boucherie seront bridés, bardés et parfois piqués de lard fin. Comme pour le rôti à la broche, l'intensité de la chaleur varie suivant la nature de la pièce qui est mise à rôtir.

Comment reconnaître l'à-point de cuisson (c'est-à-dire le point parfait de cuisson auquel un rôti doit être amené) ? Les viandes noires et rouges et les gibiers sont « à point » lorsque s'écoulent après une légère piqûre, des gouttes de sang rose pâle; dans le cas des viandes blanches, le jus s'échappant de la piqûre doit être incolore.

Le jus du rôti doit être déglacé directement dans la plaque à rôtir avec de l'eau ou un bouillon très léger.

Qu'il soit de volaille, de gibier, ou d'une viande quelconque de boucherie, le rôti sera servi découpé et dressé sur un plat chaud; le jus sera présenté à part dans une saucière. On recommandera les saucières munies d'un dispositif permettant de séparer le jus gras du jus dégraissé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.