

LES PANURES

Définition :

- ➡ Paner c'est enrober un aliment de mie de pain ou de chapelure, pour le protéger, ou pour former une croûte croustillante.

CLASSIFICATION

1 PANER À L'ANGLAISE

2 PANER À LA MOUTARDE

3 PANER AU BEURRE

— PANER À L'ANGLAISE

Consiste à enrober un aliment de mie de pain tamisée ou de chapelure, après avoir passé l'aliment dans une «anglaise» (mélange d'œufs, d'huile, de sel et de poivre). L'aliment peut ensuite être soit sauté, soit frit.

TECHNIQUE	UTILISATION
<ul style="list-style-type: none">• Préparer l'anglaise.• Saler, poivrer légèrement les aliments.• Passer les aliments dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent de farine.• Tremper dans l'anglaise en égouttant ou en essuyant l'excédent.• Couvrir de mie de pain tamisée ou de chapelure.• Appuyer avec la main pour bien faire adhérer.• Tapoter pour faire pénétrer à l'aide d'un couteau lourd.• Quadriller la surface avec le dos du couteau. <p>NOTA : Les deux derniers paragraphes ne s'appliquent qu'aux viandes et poissons panés.</p>	<p>Produits pouvant être panés à l'anglaise : Escalopes, côtes de veau, de porc ou d'agneau, farce de viande, filet de poisson, poisson portion, pommes croquette...</p>

— PANER À LA MOUTARDE

Consiste à enrober un aliment de mie de pain tamisée ou de chapelure, après avoir badigeonné l'aliment de moutarde. L'aliment peut être ensuite grillé. Cette technique donne l'appellation «à l'américaine».

TECHNIQUE	UTILISATION
<ul style="list-style-type: none">• Saler, poivrer légèrement les aliments.• Badigeonner de moutarde blanche au pinceau.• Couvrir de mie de pain tamisée ou de chapelure.• Tapoter avec la main pour bien faire adhérer la mie de pain.	Produits pouvant être panés à la moutarde : Poulet, coquelet et pigeon pour griller à l'américaine.

— PANER AU BEURRE

Consiste à enrober un aliment de mie de pain tamisée ou de chapelure, après avoir badigeonné l'aliment de beurre clarifié. L'aliment peut être ensuite sauté.

TECHNIQUE	UTILISATION
<ul style="list-style-type: none">• Saler, poivrer légèrement les aliments.• Badigeonner de beurre clarifié tiède au pinceau.• Couvrir de mie de pain tamisée uniquement.• Appuyer avec la main pour bien faire adhérer.• Tapoter pour faire pénétrer à l'aide d'un couteau lourd.	Produits pouvant être panés au beurre : Filets de poisson, côtelettes de volaille, de veau, escalopes...



MODES DE CUISSON

Les aliments panés peuvent être selon la recette, soit grillés, sautés ou frits, accompagnés de persil frit pour les pièces frites.