

# LES LIAISONS

## Définition :

- ➡ Les liaisons sont des préparations culinaires simples ou élaborées obtenues à partir de produits alimentaires qui ont des propriétés épaississantes, gélifiantes, émulsifiantes capables de modifier la consistance des liquides auxquels ils sont ajoutés.

## UTILITÉ

### ÉPAISSIR DES LIQUIDES

Exemple : Fonds, Fumets, Lait pour la réalisation de sauces, Potages, crèmes, veloutés, crèmes sucrées diverses.

## DIFFÉRENTS PROCÉDÉS DE LIAISON

### 1 À BASE D'AMIDON

- LA FARINE
- LA FÉCULE
- LA SEMOULE
- LE RIZ
- LE TAPIOCA

### 2 À BASE D'ŒUF

- LE JAUNE D'ŒUF

### 3 À BASE DE LÉGUMES OU DE FRUITS

- LES LÉGUMES FRAIS
- LES LÉGUMES SECS

### 4 PAR RÉDUCTION OU PAR ÉMULSION

- LE BEURRE
- LA GELÉE
- LA GÉLATINE

### 5 SPÉCIFIQUE

- LE SANG DE PORC, BŒUF, GIBIER (poudre ou liquide).
- LE CORAIL DE HOMARD, LANGOUSTE, ST. JACQUES

## LES ROUX

Le roux est un des éléments de liaison des sauces.

### — 3 SORTES DE ROUX —

#### ROUX BLANC

On le prépare en cuisant matière grasse et farine 10 minutes sans coloration.

#### ROUX BLOND

La cuisson de ce roux se fait avec une légère coloration.

#### ROUX BRUN

La cuisson de ce roux se fait en cuisant doucement et longuement, il doit avoir une belle coloration brune.

### — PROPORTION —

500 G  
MATIÈRE  
GRASSE + 500 G  
FARINE

= 1 KG DE ROUX FINI

### — QUANTITÉ DE ROUX FINI AU LITRE DE SAUCE

#### SAUCE LÉGÈRE

60 g

#### SAUCE MOYENNE

120 g

#### SAUCE ÉPAISSE

240 g

**NOTA :** Bien entendu, ces quantités de roux au litre ne sont pas définitives, l'on peut en fonction des goûts de chacun, varier la liaison.