

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.7

Les farces et duxelles





LES DUXELLES

DEFINITION :

➤ Les duxelles sont des préparations composées principalement de champignons de Paris hachés et cuits dans un corps gras jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation.

DUXELLES SECHE

TECHNIQUE :

- Suer au beurre les échalotes ou oignons ciselés.
- Ajouter les champignons hachés finement.
- Cuire sur feu vif, jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.
- Assaisonner sel, poivre.
- Ajouter persil haché.
- Réserver.

UTILISATION : Œufs farcis Chimay, Sœ duxelles, farces diverses, base des autres duxelles.

DUXELLES A FARCIR

TECHNIQUE :

- Préparer une duxelles sèche.
- Déglacer vin blanc, réduire.
- Ajouter fond de veau lié, fondue ou coulis de tomates.
- Ajouter de la mie de pain fraîche jusqu'à consistance voulue.
- Réserver.

UTILISATION : Légumes farcis (têtes de champignons, courgettes, aubergines, artichauts, etc.).

DUXELLES BONNE FEMME

TECHNIQUE :

- Mélanger duxelles sèche et farce de viande, selon recette.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Réserver.

UTILISATION : Pour farcir les oiseaux, volailles, selle et poitrine d'agneau ou de veau, etc.