



Terminologie : Sauter et poêler par Hervé This

On utilise une poêle : fait-on un poêlage ? La réponse est non, et c'est une source d'incompréhension pour beaucoup de jeunes cuisiniers, et même pour des praticiens plus chevronnés, quand ils n'ont pas bénéficié de l'explication, lors de leurs études.

Le poêlon permet de cuire un aliment au four

La confusion vient de ce que la cuisine utilise aussi bien des poêlons que des poêles, et cela pour des opérations différentes.

Dans une poêle, largement ouverte, on veut une surface de contact aussi grande que possible, et un produit à plat. Pour une omelette, par exemple, mais aussi pour un steak, pour de petites carottes, pour un poisson, pour des crêpes...

Le poêlon, lui, permet de cuire un aliment au four, à couvert, avec un corps gras : la technique s'applique principalement aux grosses pièces, souvent avec une garniture aromatique, dans une ambiance humide qui évite le croûtage. La cuisson engendre une sauce ou un début de sauce, le fond de poêlage, directement dans le poêlon... ou dans une cocotte.

Cuire dans une poêle : que serait le nom de l'opération ? Cette fois, il s'agit de « sauter », parce que l'ustensile est stricto sensu un sautoir ou une sauteuse, comme on l'a vu dans un autre billet.

Par Hervé This