

BOUQUET GARNI

Mai 2015

Description :

Association de plantes aromatiques destinée à parfumer marinades, sauces et bouillons et constitué d'une ou deux feuilles de laurier sauce, d'un brin de thym frais et de deux à trois brins de persil liés par de la ficelle alimentaire. Coût indicatif : 0.20 à 0.50 € le bouquet garni.



Utilisation :

Si thym et laurier sont indispensables au bouquet garni, on peut remplacer ou associer le persil avec de l'estragon, une branche de fenouil ou de céleri, de la sarriette, de la sauge, du romarin, de la coriandre, ...

Le bouquet garni sert à aromatiser :

Viandes ou poissons cuits dans un bouillon ou en sauce, marinades et courts bouillons, sauces, légumes, potages, coquillages et crustacés : Pot au feu, bœuf mode, bœuf bourguignon, bœuf en daube, blanquette de veau, tête de veau, navarin d'agneau, rouelle de jambon braisée, civet de lapin, mouclade, haricots blancs au naturel, ...

Les cuisiniers enferment souvent le bouquet garni dans une feuille verte de poireau ou dans une mousseline pour éviter que les ingrédients ne se dispersent dans les aliments qu'ils aromatisent.

Le bouquet garni doit être retiré en fin de cuisson et ne jamais être servi avec la préparation dans laquelle il a cuit.