



1. *Quel est la définition du mode de cuisson glacer ?*

Étuver un légume et laisser réduire à la fin de la cuisson le liquide pour qu'il devienne sirupeux, afin que l'on puisse enrober le produit cuit avec cette réduction pour obtenir une pellicule brillante

2. *Quels sont les légumes particulièrement appropriés à cette cuisson?*

Les légumes fermes et riches en glucides comme : céleris, navets, tubercules, carottes, choux-raves, concombres, courgettes

Les fruit : marrons

3. *Quel matériel de cuisine est adéquat pour glacer?*

Pour des petites quantités : **sauteuse, sautoir**

Pour des grandes quantités : **rondeau**

4. *Citez les ingrédients de base utilisés pour glacer*

Légumes ou fruits, un fond, du vin rouge, blanc, de l'assaisonnement et de la matière grasse, du sucre

5. *La richesse en eau de certaines denrées utilisées influence le mode de cuisson glacer. Quels principes doit-on respecter dans ce cas?*

Lors de l'utilisation de légumes riches en eau, il faut absolument diminuer la température de cuisson et n'ajouter que très peu de liquide à la cuisson

6. *Pour quelles raisons certains légumes doivent être blanchis avant de les glacer?*

Pour éviter que les légumes ne s'oxydent ou pour neutraliser des saveurs trop intenses.