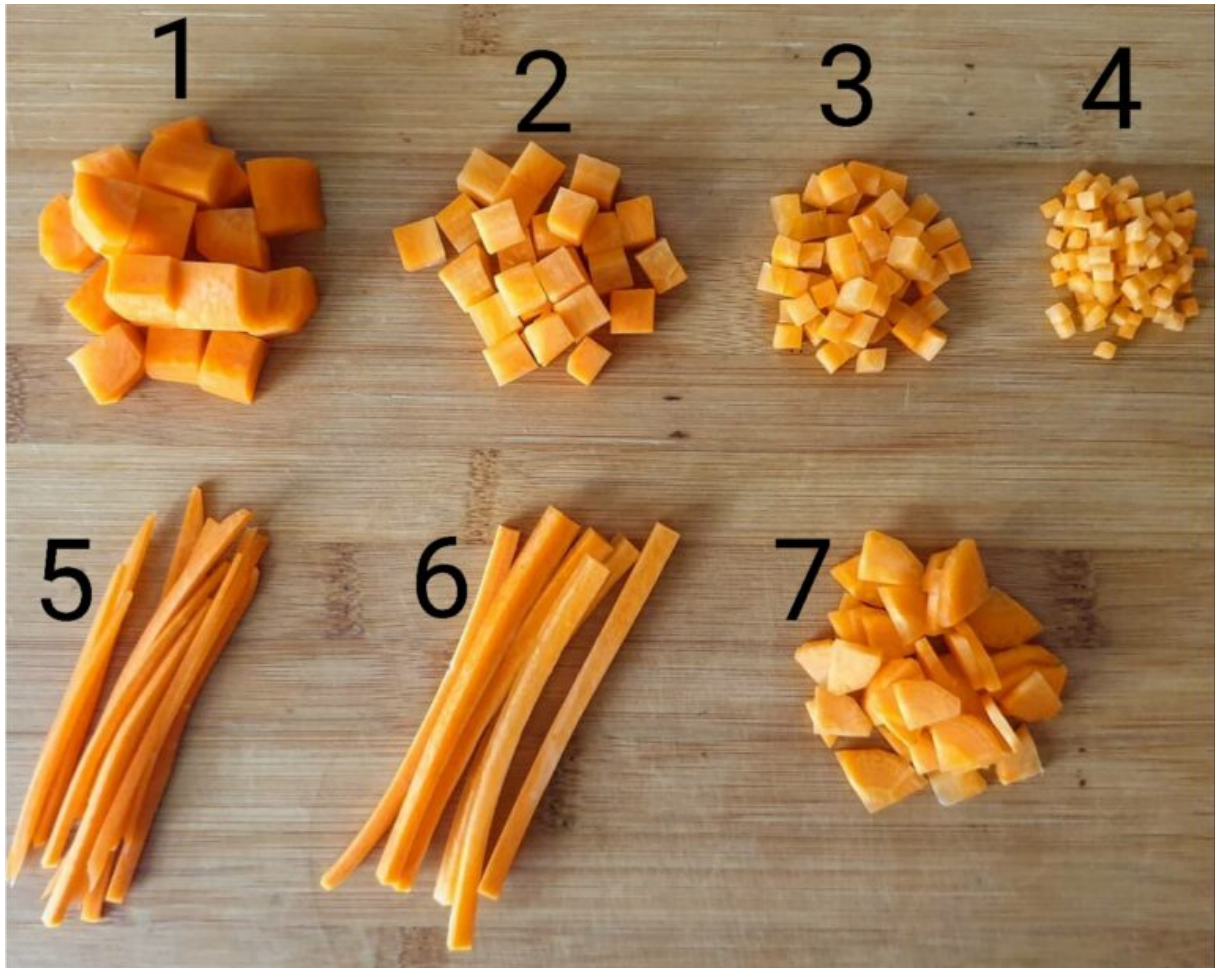


Les différents taillages de légumes en cuisine



1. Mirepoix
2. Macédoine
3. Brunoise
4. Fine brunoise
5. Julienne
6. Bâtonnets
7. Paysanne



1. Emincer
2. Ciseler
3. Hacher

Tourner :			
Cocotte	Ovale	4-5 cm de long	Cuisson moyenne (À l'anglaise, rissolée)
Anglaise	Ovale	4-5 cm de long	Cuisson moyenne (À l'anglaise, rissolée)
Château	Ovale	5-6 cm de long	Cuisson moyenne (À l'anglaise, rissolée)
Fondante	Ovale	6-7 cm de long	Cuisson moyenne (À l'anglaise, rissolée)



Appellation	Forme	Dimension	Utilisation
Brunoise	Cube	2 mm	Cuisson rapide/pas de cuisson/ en farce / (Entrée froide, poêlé de légumes, salade de fruit, farce pithiviers)
Macédoine	Cube	5 mm	Cuisson moyenne/ rapide/ pas de cuisson (Entrée froide, salade de fruit garniture viande, volaille, poisson, potage)
Mirepoix	Cube	1cm - 1,5cm	Cuisson moyenne/ rapide (Garniture aromatique, accompagnement des viandes, poissons, volailles)
Ciseler	Petits Dés	1 mm	Cuisson rapide/ pas de cuisson (Entrée froide, parfumer les assiettes (basilic, menthe...), réduction (beurre blanc, béarnaise), en garniture)
Emincer	Tranche	1-2 mm	Cuisson rapide/moyenne/ pas de cuisson (Salade, garniture, veloute, potage)
Paysanne	Carrée /Triangle	2 mm d'épaisseur	Cuisson rapide/moyenne/ pas de cuisson (Salade, garniture, veloute, potage)
Sifflets	Biseau	3 mm d'épaisseur	Cuisson moyenne/ rapide (Sauté de légumes, garniture (bœuf bourguignon, navarin d'agneau)
Escaloper	Lamelle	5mm / 1cm d'épaisseur	Cuisson rapide/ pas de cuisson (Garniture d'accompagnement, glacé, sauté, en salade)
Julienne	Bâtonnets	4-5cm x 1 mm	Cuisson rapide/ pas de cuisson (Étuvé, sauté, entrée froide, garniture d'accompagnement)
Jardinière	Bâtonnets	3-4cm x 5 mm	Cuisson rapide/ pas de cuisson (À l'anglaise, étuvé, glacé, sauté,



Pourquoi autant de découpe ?

Premièrement, avant de regarder ce tableau, essayons de voir ensemble pourquoi il en existe autant. À vrai dire, si les cuisiniers passent leur temps à essayer de maîtriser différents taillages, ce n'est sûrement pas par plaisir, car ils ont plusieurs objectifs en cuisine.

1. L'aspect visuel

Certainement l'objectif le plus connu, les cuisiniers taillent pour avoir un aspect **plus esthétique** dans l'assiette.

Ceci est particulièrement vrai dans les restaurants gastronomiques, où les petits croûtons et les suprêmes de citron qui accompagnent la grenobloise, sont souvent taillés avec une précision extrême. Il est vrai que les détails font la différence, et cela passe par le taillage.

Plus simplement, prenons l'exemple de la tarte aux pommes, même si la recette est similaire, ce qui différencie une tarte d'une autre, c'est la taille et la présentation des pommes.

2. Cuisson homogène

Généralement plus la cuisson est longue, plus le taillage doit être gros et vice versa. Tout simplement pour que le légume puisse tenir la cuisson. Effectivement, une brunoise ne tiendra sûrement pas le temps de cuisson d'un bœuf bourguignon, elle sera désagrégée dans la sauce.

De plus, comme la nature n'a pas créé tous les fruits et légumes de la même taille, il a donc fallu trouver un moyen de les cuire d'une façon homogène. Tailler précisément vous permettra d'avoir une cuisson identique, afin d'éviter un mélange cru/trop cuit dans votre sauté de légumes.

3. La diffusion des saveurs

Dans la continuité du point précédent, au-delà du fait que votre légume doit tenir la cuisson, il doit aussi **pouvoir diffuser ces arômes à la préparation**. Ce qui veut dire, qu'un taillage trop petit risque de faire évaporer les arômes. À l'inverse, si le taillage est trop gros alors le goût risquerait d'être trop prononcé. Par exemple, lors de la réalisation d'une réduction vin blanc/échalote.

Enfin, le chercheur Raphaël Haumont indique à travers son livre **» l'innovation aux fourneaux »**, que plus un aliment est coupé finement, plus la surface d'interaction avec les récepteurs du palais est élevée. C'est pourquoi, les saveurs seront plus riches en bouche.

4. Faciliter la dégustation

Cuisiner c'est aussi penser à la dégustation ! Quoi de plus frustrant que de se battre avec son assiette pour pouvoir manger et cela pénalise forcément l'appréciation du plat. Prenons le cas d'une verrine, c'est plus agréable de manger à la petite cuillère une petite brunoise de légume que des bâtonnets ou bien des rondelles, vous ne trouvez pas ?

5. Jouer avec les textures

Il est vrai que la taille des aliments joue un rôle essentiel sur l'interprétation en bouche ! Les cuisiniers utilisent les différents taillages afin de **mettre en avant un aliment ou au contraire, de le rendre plus subtile en bouche.**

Afin de mieux visualiser, imaginez un tartare de saumon composé de saumon et de pomme Granny Smith. Considérons que le saumon est taillé en macédoine, tandis que la pomme est coupée en mirepoix.

Du fait que la pomme est plus grosse elle prendra l'avantage en bouche par rapport au saumon. En revanche, le but n'est pas de la mettre en avant, donc un taillage en brunoise serait plus adéquat afin d'accompagner le poisson.

....

Source : <https://www.cuisineautodidacte.com/les-differents-taillages-de-fruits-et-legumes-en-cuisine/>