

Arroser au beurre monté — basting à la poêle 🍴

🍴 2 portions · ⌚ prep. 1m · 🕒 cuisson 4m

🥛 lait

Technique française classique consistant à verser en continu du beurre moussieux et parfumé sur une pièce en cours de cuisson à la poêle, en inclinant la poêle et à la cuillère. Ajoute une saveur de beurre noisette, achève la cuisson à cœur sans dessécher la surface, et parfume via l'ail, l'échalote et les herbes infusés dans le beurre. Appelée « basting » en anglais, « arroser » en français professionnel.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ **beurre**, doux ou demi-sel, bien froid pour éviter qu'il ne brunisse trop vite ; 30 g pour une petite pièce, 50 g pour deux steaks ou deux cuisses de poulet

30-50 g

☐ **thym frais**, ou romarin, laurier, selon la pièce

3 branches

☐ **ail**, en chemise, écrasée au plat du couteau **1 gousse**

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Avoir à portée de main :
2. • **beurre - ail - thym frais** - Une ****grande cuillère**** à sauce ou une ****cuillère à soupe solide****
3. La pièce doit être ****déjà colorée**** sur sa face principale (voir Cuisson peau départ poêle froide, ou une saisie classique pour un steak) et retournée pour la finition.

— Monter le beurre dans la poêle —

4. Avec la pièce côté coloré vers le ****haut**** dans la poêle, baisser à ****feu moyen-doux****.
5. Déplacer la pièce sur un côté de la poêle pour libérer une zone de fond.
6. Déposer le beurre froid en morceaux dans la zone libérée. Ajouter l'ail en chemise et le thym.
7. Le beurre fond, mousse, puis le crépitemment se calme à mesure que l'eau du beurre s'évapore.

*Le beurre doit ****mousser**** (bulles fines et blanches en surface) sans ****noircir**** au fond. Si des taches noires apparaissent au fond, baisser immédiatement le feu ou retirer la poêle du feu quelques secondes.*

— Arrosage —

8. Incliner la poêle d'environ 20° en tirant la poignée vers soi : le beurre moussieux glisse et s'accumule dans le creux bas de la poêle avec l'ail et le thym.
9. Prélever ce beurre à la grande cuillère et le ****verser en pluie**** sur le dessus de la pièce, en couvrant toute la surface. Reposer immédiatement la cuillère dans la poêle, reprendre un peu de beurre, verser.
10. Répéter sans arrêt pendant 60-90 s, en gardant un rythme régulier.

*Le mouvement doit être ****continu**** : la poêle reste inclinée, la cuillère fait des allers-retours réguliers entre le creux de beurre et le dessus de la pièce. L'ail et le thym restent dans le creux, infusant.*

— Vérification de cuisson et sortie —

11. Vérifier la cuisson à cœur au thermomètre inséré ****par le côté****. Dès que la température cible est atteinte (voir Cuisson peau départ poêle froide pour les valeurs par pièce), couper le feu.
12. Transférer la pièce côté coloré vers le haut sur une ****grille**** pour reposer.

*La peau craquante ne doit ****pas**** être mouillée de beurre à la fin : viser uniquement la face chair. Si une partie du beurre a quand même atteint la peau, c'est à ce stade qu'elle ramollit — raison de plus pour l'arrosage ****côté chair seulement**** et pour un repos sur grille, peau vers le haut.*

— Variantes finales —

13. ****Beurre monté hors feu**** : juste avant de sortir la pièce, hors du feu, ajouter des ****herbes tendres**** (persil ciselé, estragon, cerfeuil, aneth) et un filet de ****jus de citron**** ou de ****vinaigre balsamique****. Mélanger rapidement le beurre restant dans la poêle, saucer la pièce ****côté chair**** ou servir le beurre en saucière à part.
14. ****Nabe-shouyu au beurre**** : pour une finition fusion, verser quelques gouttes de ****sauce soja**** sur le bord brûlant de la poêle juste avant de sortir la pièce (voir [Nabe-shouyu — aromatisation à la soy sauce]/(recipies/techniques/nabe-shouyu-aromatisation-a-la-soy-sauce/)). Le beurre devient alors un ****beurre soja-noisette**** particulièrement riche.

technique