



# Russes, sautoirs, sauteuses, les matriochkas de la cuisine

Pourquoi diable ces casseroles ont-elles tant de formes différentes ? Pourquoi sont-elles plus ou moins hautes, plates, droites ou évasées ? L'histoire des pratiques et gestes culinaires a abouti de façon quasi darwinienne aux ustensiles tels que vous les avez dorénavant à votre disposition. Encore faut-il faire le bon choix selon les préparations !

---

TEXTE ET RECETTES  
FABRICE BLOCH  
PHOTOGRAPHIES  
MARTIN BALME  
STYLISME  
MARLÈNE DISPOTO

---

## Préambule

Biberonnés à la lecture de la rubrique « Le Marché » de votre bien-aimée revue, vous êtes désormais incollables sur la saisonnalité des légumes et même des viandes. Vous distinguez à l'œil nu une scorsonère d'un salsifis, pas une pomme non bio ne franchit la porte de votre cuisine, sans parler du poulet du dimanche qui a dû passer tous les barrages filtrants du « bien élevé » pour avoir l'honneur de vous régaler.

Mais portez-vous le même soin au choix de vos casseroles ?

*Merci à Valérie Le Guern Gilbert, PDG de Mauviel 1830 pour nos échanges et le prêt des ustensiles utilisés pour les photos.*

## Les matériaux

Ne mentez pas, la moitié de vos casseroles sont revêtues de Téflon®, on le sait ! Pire, elles sont dotées d'un manche amovible : un cauchemar, car on l'égare toujours et quand on le retrouve enfin au fond d'un tiroir, on met un temps fou à le clipser – d'où stress et ratages de cuisson.

Soyez sérieux, investissez dans du vrai, du « qu'on garde toute une vie ». Du tout inox mais multicouche, car l'inox lui-même ne conduit pas la chaleur. Votre casserole basique en inox, à tous les coups *made in China*, a un

▷ fond rapporté qui contient un métal conducteur comme l'aluminium. Ce n'est donc pas la casserole elle-même qui conduit la chaleur mais juste son fond ! Allez maîtriser vos cuissons avec ça ! Si vous venez d'hériter de votre tante Aglaé, investissez fissa dans du cuivre étamé. Il en existe même du compatible pour vos plaques à induction ! À vous les recettes de chef, la frime, mais surtout un « toucher de cuisson » incomparable ! Cependant, il faudra changer vos habitudes pour ne pas tout cramer ! Bannissez le feu à toute berzingue et laissez la casserole prendre sa chaleur à feu doux ou moyen et la restituer bien uniformément aux aliments. Qui plus est, une casserole bien conductrice peut rivaliser sans problème avec un micro-ondes en termes de temps de réchauffage ou pour atteindre l'ébullition d'un liquide.

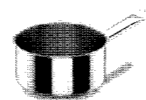
## L'épaisseur

Classiquement, on utilisera une épaisseur de 2,5 millimètres pour tout ce qui est cuisson. Attention aux casseroles trop fines qui feront brûler vos aliments avant de les cuire ! Les ustensiles fins (1,5 millimètre d'épaisseur) sont réservés au service, quand on apporte à table, par exemple, une sauce dans une jolie casserole en cuivre.

Et parce que les pâtisseries ne font jamais rien comme les autres, ils utilisent pour leurs cuissons du 2 millimètres. Allez savoir... sans doute ont-ils un jour réalisé une batterie de tests sur la cuisson de leur crème pâtissière et ont-ils décrété que, voilà, le mieux, c'était 2 millimètres...

## La taille

Une règle simple que les apprentis se voient asséner dès leurs premiers jours d'école hôtelière : on adapte la taille de la casserole à la quantité d'aliments que l'on va cuire. Cela paraît simple mais, quotidiennement, c'est la règle la moins bien respectée ! Or, trop peu d'aliments dans une casserole trop grande, c'est l'assurance de les voir sécher ou pire brûler. Et trop d'aliments dans un récipient trop petit, c'est la garantie qu'ils ne vont pas cuire uniformément voire rester crus à certains endroits.



## La russe, bonne à rien, bonne à tout

Sauf en présence de votre oncle Alexandre, lecteur émérite de Dostoïevski, appelez une russe tout simplement une casserole, elle ne vous en rendra pas moins une infinité de services. Peu spécialisée, elle est pourtant multitâche. Munie d'un couvercle, elle se substitue commodément à la grosse cocotte en fonte pour conduire la cuisson lente d'un joli ragoût pour 4 à 6 personnes. Dans ce cylindre bien droit, la sauce se fait toute seule, et même se clarifie naturellement en permettant aux impuretés de remonter à la surface, selon les dires du chef Yannick Alléno. N'hésitez pas à conduire ou finir vos cuissons au four. Une casserole tout métal ne se cantonne pas au piano, elle fonctionne très bien en absorbant les rayonnements du four ! C'est aussi l'ustensile idéal pour toutes les cuissons à l'anglaise : dans une casserole bien conductible vous portez à ébullition une belle quantité d'eau en moins de temps qu'il n'en faut pour éplucher les légumes à cuire, eux, sans couvercle.

Pour le riz, vous pourrez réaliser la cuisson créole (dans un grand volume d'eau) ou en risotto, car son côté tube droit vous permet d'y conduire une cuisson uniforme.

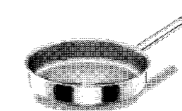
En pâtisserie, vous la choisirez pour cuire vos pâtes à choux : sa forme droite est idéale pour faire souffler votre dessèche (la première partie de la recette, à base d'eau ou de lait, beurre, farine et sel). Muni d'une spatule, vous taperez votre pâte contre les parois jusqu'à ce qu'elle souffle légèrement et qu'elle se détache du fond sans laisser de trace.



## La sauteuse évasée, reine des sauces

Sa différence avec la russe ? Elle est évasée et cela change tout ! Sa principale fonction est de conduire la cuisson des sauces émulsionnées chaudes. À vous les hollandaises, sabayons et autres béarnaises ! Expérimentez-la et vous allez tout de suite comprendre que sa forme est adaptée au fouet (alors que la russe est plutôt adaptée à la spatule). Grâce à elle, fini les sauces qui brûlent avant de s'épaissir, car le fouet ira aisément touiller la matière qui se trouve dans les « coins », qui justement n'en sont pas ! Fini aussi les béarnaises qui se transforment en omelettes. Par sa forme évasée, elle permettra au fouet de ne rencontrer aucun obstacle pour ralentir votre geste et l'émulsion se réalisera divinement !

En pâtisserie, même combat pour tout ce qui est crème pâtissière, d'autant que ces réalisations sucrées, donc hautement calorifères, ont encore plus tendance à brûler dans les « coins » lorsqu'on les réalise dans des russes !



## Le sautoir ou l'élégance du geste

C'est notre chouchou ! Qui n'a pas observé le chef Alain Passard disposer avec le juste espacement quelques légumes choisis et taillés avec sensibilité, un fond d'eau et un copeau de beurre salé dans un sautoir puis, en fin de cuisson, verser d'un seul geste tout ce petit monde dans une assiette – légumes parfaitement brillants et jus de cuisson juste sirupeux composant un magnifique tableau – ne sait pas ce qu'est l'élégance en cuisine.

Le sautoir permet de réaliser toutes vos cuissons à court mouillement : légumes glacés, filets de poisson ou riz sautés.

Idéal pour réaliser la cuisson de petites pièces de viande « sautées, déglacées ». Sa grande surface de cuisson comparée à sa petite hauteur permet d'obtenir dans un premier temps une belle réaction de Maillard sans que les viandes ne sèchent grâce à la faible mais nécessaire quantité de vapeur qu'il permet de conserver, à l'instar d'un four mixte. Une fois les viandes débarrassées, les sucs collés au fond du sautoir vont vous permettre de réaliser dans la foulée une sauce minute en procédant à un déglacage (eau, vinaigre, vin, jus de légumes, de fruit, bref, tout ce que vous voulez...). Lorsque vous finalisez votre sauce, c'est là que le sautoir acquiert toute son élégance. Ses parois droites et hautes juste ce qu'il faut vous permettent de monter votre sauce au beurre pour la rendre irrésistiblement brillante et ne pas la blanchir par un apport d'air dans la préparation. Pour cela, pas de fouet, pas de spatule, mais juste un va-et-vient en penchant légèrement le sautoir au-dessus du feu afin de faire taper la sauce contre les rebords et qu'elle s'émulsionne toute seule : pas un geste de plus et c'est magique ! \*

Retrouvez notre  
carnet d'adresses  
page 192.

## Risotto alla milanese... avec une russe

..... | POUR 4 PERSONNES | .....

*1 l de bouillon de bœuf maison  
et sa graisse  
350 g de riz arborio  
ou carnaroli  
30 cl de vin blanc à température  
ambiante  
50 g de beurre  
½ oignon épluché  
100 g de parmesan râpé à la  
dernière seconde  
Quelques pistils du meilleur  
safran possible*

❶ La veille, préparez votre bouillon de bœuf selon votre recette mais à base d'un morceau de bœuf plutôt gras et laissez-le refroidir puis conservez au réfrigérateur. Le lendemain, dégraissez le bouillon, mais gardez précieusement la graisse.

❷ Chauffez les 2/3 de votre bouillon dans une casserole. Réservez quelques pistils pour la déco puis faites infuser à feu doux le reste du safran dans le 1/3 du bouillon restant.

❸ Dans une russe, sur feu moyen, faites fondre la graisse de bœuf gentiment puis plantez une fourchette dans le demi-oignon et faites-le tourner (côté plat en bas) dans la graisse pour la parfumer puis retirez-le. Vous pourriez tout aussi bien ciseler

classiquement l'oignon et le faire revenir sans coloration, mais certains Italiens puristes vous feraient les gros yeux !

❹ Faites nacrer le riz dans la graisse légèrement parfumée à l'oignon. Il doit commencer à devenir translucide et rendre son amidon. Mouillez avec le vin et remuez à l'aide d'une spatule. Quand tout le vin est absorbé et que la liaison d'amidon commence, mouillez louche par louche de bouillon en attendant l'absorption du liquide entre chaque louche. Tournez votre risotto afin qu'il n'accroche pas, mais surtout pour une cuisson régulière. Arrêtez de temps en temps pour juger de la liaison naturelle qui se crée. Finissez de mouiller avec le bouillon infusé de safran. Toute cette opération devrait durer à peu près 17 minutes.

❺ Ultime étape du *mantecare* : si la liaison s'est bien déroulée tout du long, vous pouvez réduire la quantité de beurre à ajouter. Idem pour le parmesan, pour laisser le goût du safran plus ou moins pur. Goûtez puis rectifiez l'assaisonnement de sel et (très peu) de poivre.

❻ Servez aussitôt, décoré de pistils de safran.

## Sauce paloise (dérivée de la béarnaise)... avec une sauteuse

..... | POUR 4 À 6 PERSONNES | .....

4 jaunes d'œuf  
40 g d'échalotes ciselées  
40 g de vin blanc  
40 g de vinaigre blanc  
5 g de poivre  
concassé fraîchement par vos  
blanches mains  
½ botte de menthe  
séparée en 2  
½ botte de cerfeuil  
séparée en 2  
250 g de beurre clarifié tiède  
(hé oui...)  
Sel

❶ Pour la réduction, assemblez dans la sauteuse les échalotes ciselées, le poivre concassé et la moitié de la menthe et du cerfeuil ciselés. Mouillez avec le vin blanc et le vinaigre puis laissez réduire très tranquillement aux trois quarts. Laissez infuser hors du feu.

❷ Ajoutez les jaunes d'œuf à la réduction désormais refroidie éventuellement additionnée de quelques gouttes d'eau froide (si elle avait été chaude, vous auriez fait directement une omelette et c'était fichu). À feu très doux, fouettez la préparation à l'aide d'un fouet plutôt long et souple (un fouet à sauce, quoi) en faisant des huit, et surtout en laissant toujours le fouet en contact avec le fond de la sauteuse. Bénissez la forme évasée de la sauteuse qui permet au fouet de ne pas buter brutalement contre les parois et de ne pas vous ralentir dans votre course effrénée pour réussir votre sabayon qui doit

augmenter de volume et rester bien souple et brillant (si c'est mat, c'est une omelette...).

❸ N'hésitez pas à sortir la sauteuse du feu pour calmer le jeu puis à y retourner pour reprendre un peu de chaleur. Le feu, c'est vivant et le sabayon, aussi ! Vous devriez maintenant être à 60 °C et les coups de fouet devraient permettre d'entrapercevoir le fond de la sauteuse. Sortez-la du feu. Si ce n'est pas aussi émulsionné que vous le voudriez, ou légèrement tranché, ajoutez 1 à 2 gouttes d'eau froide et fouettez à nouveau à partir de l'endroit où est tombée la goutte. Ça devrait aider à reprendre votre sabayon, que vous ne manquerez pas de saler.

❹ Incorporez progressivement le beurre clarifié tiède. Attention, ce n'est pas le même mouvement de fouet que pour le sabayon : c'est un geste beaucoup plus doux et enveloppant qui consiste

vraiment à incorporer le beurre à la préparation sans la faire retomber ! Eh oui, les sauces émulsionnées à chaud, ce n'est pas simple... Selon votre goût, passez ou non votre sauce au chinois, principalement pour ôter les grains de poivre puis ajoutez le reste des herbes ciselées pour apporter de la fraîcheur. Réservez à couvert (pour ne pas que ça croûte) dans un bain-marie tiède (pas chaud, sinon la sauce se dissociera).

❺ Accompagnez votre sauce d'une pièce d'agneau rôtie, de gambas ou d'un homard.





## Filets de bœuf sautés « Strogonoff »... avec un sautoir

..... | POUR 4 PERSONNES | .....

*600 g de filet de bœuf coupé  
soigneusement en cubes  
de 1 à 2 cm de section*

*Huile  
Beurre*

*100 g d'oignon ciselé  
Paprika*

*50 g de vin blanc*

*170 g de fond de veau dilué  
avec 5 g de fécule de maïs  
et 30 g de concentré de tomate*

*50 g de crème fraîche liquide*

*Pluches de persil  
Champignons sautés*

*Sel*

*Poivre*

❶ Contrairement à ce que vous pourriez penser, ce n'est ni une préparation à base de viande poêlée ni un mijoté et encore moins un ragoût, même s'il y a de la sauce. C'est une préparation de viande sautée/déglacée cuite au sautoir !

❷ À feu bien vif, chauffez un mélange d'huile et de beurre. Non, l'huile n'empêche pas le beurre de brûler, mais elle augmente un peu le point de fumée du mélange, le but étant bien sûr de ne pas atteindre ce point de fumée. C'est là qu'une très bonne qualité de conduction de votre sautoir peut énormément aider à atteindre une belle température sans tout brûler pour autant !

❸ Saisissez et sautez fortement les morceaux de bœuf par petites quantités (ils doivent avoir un peu d'espace pour ne pas se refroidir entre eux ce qui risquerait d'empêcher la réaction de Maillard attendue). La viande doit rester saignante. Mettez-la de côté.

❹ Dégraissez puis remettez le sautoir sur le feu et vérifiez que des sucs bien jolis et non brûlés se sont attachés au fond du sautoir (ça, bien sûr, c'est une opération illusoire dans une poêle en Téflon®). Ajoutez les oignons ciselés et faites suer sur un feu beaucoup plus doux que précédemment. Ils doivent s'enrober des sucs de viande et légèrement se colorer. Ajoutez du paprika et mélangez.

Remontez la température du feu puis déglacez les oignons avec le vin blanc. Laissez réduire.

❺ Versez le fond de veau tomate et faites réduire sans remuer : laissez faire le sautoir ! En fin de cuisson, versez la crème et liez votre sauce, toujours sans la toucher mais juste en remuant avec un geste de va-et-vient pour qu'elle bute contre la paroi du sautoir qui vous est opposée. Ainsi vous ne blanchissez pas outre mesure votre sauce en lui incorporant de l'air et elle se lie naturellement ! Remettez la viande dans la sauce pour la réchauffer, surtout sans refaire bouillir. Salez, poivrez et ajoutez des champignons préalablement sautés et des pluches de persil.