

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

OCTOBRE 2011

DOSSIER - CONSERVEZ VOS VIANDES



Conserver ses viandes à la maison est à la portée de tous !

Les salaisons, les confits ou les fumaisons n'ont rien perdu de leur intérêt gastronomique. C'est bon, c'est facile à faire et si l'on combine les méthodes anciennes aux procédés récents comme le sous vide, on obtient des produits encore plus stables.

Un magret fumé ou un confit de canard n'est pas un simple «canard conservé» et rien n'égale le plaisir de déguster une conserve de pâté ou un jambon «maison». Plus simple et plus rapide qu'on ne le croit, conserver ses viandes à la maison permet non seulement de maîtriser son alimentation et d'obtenir des produits de qualité, mais aussi de réaliser de conséquentes économies. Le matériel vite amorti va servir des années.

Les différents moyens de conservation

Par isolation	Par action thermique (le chaud, le froid)	Par élimination d'eau (séchage, déshydratation, saumurage)	Par additifs (fumée, sel, nitrites...)	Par fermentation
		salaisons		
confisage				
		fumage		
pasteurisation - appertisation				
	congélation			
sous vide				

Les confits

Gésiers, confits d'oie ou de canard, de porc ou de lapin, ou même saucisses, les confits sont délicieux et très faciles à faire.

En pratique

- On saumure le produit par un salage à sec, généralement 24 h, pour lui faire perdre de l'eau.
- On le cuit dans la graisse à basse température pour garder une viande tendre, éliminer davantage d'eau et tuer les organismes pathogènes.
- On le conserve dans la graisse pour éviter l'oxydation et l'isoler des micro-organismes présents dans l'air.

Les confits stérilisés : après le traitement au sel, ils sont placés directement dans la conserve. La cuisson et la stérilisation auront lieu en même temps.

Les confits sous vide : il faut placer la viande et la graisse froide dans le sachet, faire le vide et cuire à basse température. Une moindre quantité de graisse est nécessaire.

Le matériel

La cuisson se fait à température modérée dans une bassine à gras qui doit très bien conduire la chaleur. tompress commercialise aussi de grandes cuillères en bois, des chinois pour passer la graisse ou des entonnoirs à large ouverture pour faire le complément de graisse dans les pots.



La bassine à gras doit très bien conduire la chaleur

Les conserves stérilisées

La stérilisation est un excellent moyen de conservation des viandes.

Cuire puis stériliser ou cuire et stériliser directement dans la conserve, les deux techniques sont possibles. Pour les braisés, quand la teneur en eau est convenable, la cuisson dans la conserve est bien souvent supérieure aux cuissons à l'air libre. Le fumet et le jus se concentrent. La viande mature longtemps sans perte de saveur.

Bocaux de verre ou boîtes métalliques ?

Transparent, plus élégant et réutilisable, indiscutablement connoté «produit maison», le verre a bien des avantages. Mais quand il s'agit d'utiliser la conserve comme récipient de cuisson, la boîte métallique a d'autres atouts.

En pratique

La stérilisation par types de préparations.

- Les viandes cuisinées -

S'assurer que la viande est à maturation. Mettre en conserve les plats cuisinés à chaud.

- Les viandes au naturel -

Utiliser des morceaux de la taille de la conserve. Épicer comme pour une cuisson et placer 3 heures en stérilisation à l'eau bouillante. Le résultat sera meilleur si la viande est revenue 5 minutes avant la mise en conserve.

- Les viandes en gelée -

Idem que pour la viande au naturel mais couvert de gelée.

La gelée peut se préparer d'avance. Elle se stérilise et s'utilise à discrétion pour couvrir viandes et pâtés.

- Les charcuteries -

Elles peuvent être cuites puis stérilisées (la saucisse fraîche par exemple) ou cuites et stérilisées en même temps dans leur conserve.

Elles doivent mûrir avant consommation : un pâté est bien meilleur 2 mois après sa stérilisation.

En ajoutant une couenne, on obtient de la gelée. Les pâtés peu gras sont moins secs.

Le matériel

Tompress commercialise tout le matériel nécessaire pour faire ses conserves. 17 stérilisateur et 17 modèles de bocaux sont disponibles. Il est même possible, pour ceux qui voudraient s'essayer aux conserves métalliques, de se procurer des boîtes réutilisables qui se ferment sans sertissage ! Pour les boîtes serties, tompress a sélectionné 3 machines robustes et bien adaptées aux très petites productions.

Comparatif	fer	verre
Étanchéité	+	-
Stockage	+	-
Solidité	+	-
Maturation viandes et pâtés	+	-
Temps de conservation	+	-
Prix de revient	+	-
Investissement initial	-	+
Altération par la lumière	+	-
Esthétique	-	+
Recyclable	+	+
Réutilisable	-	+
8 contre 4 pour la boîte !		



Le sertissage des boîtes métalliques se fait très rapidement. Une fois placée et verrouillée, la boîte est automatiquement sertie en quelques secondes.

Le fumage

Séchées et fumées, les viandes se conservent grâce à l'action combinée de la déshydratation et des antiseptiques contenus dans la fumée. Mais aujourd'hui, le fumage est surtout pratiqué pour ses saveurs, la coloration ambrée et les modifications de texture qu'il apporte au produit. On cherche donc des fumages équilibrés en jouant sur les essences de bois et des temps d'exposition relativement courts.

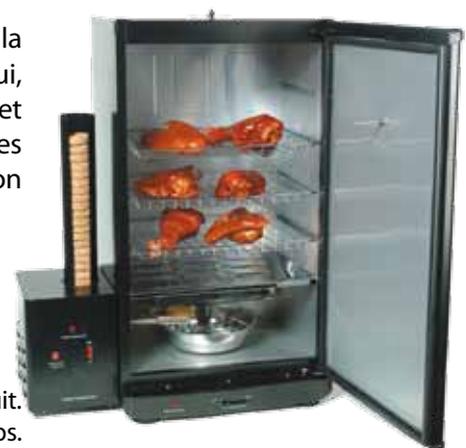
En pratique

- Pour la conservation, le fumage se pratique à froid.

- Le fumage peut se pratiquer avant ou après séchage. Le résultat est très différent.

- Le fumage se pratique aussi avec des aliments cuits ou mi-cuits.

- Un temps de maturation est nécessaire entre le fumage et la consommation du produit. On considère que l'on fume à chaud quand le produit est cuit et fumé en même temps. Concrètement, dès 55°C le collagène du tissu musculaire commence à se dissoudre dans l'eau des cellules.



Le matériel

17 fumoirs et 11 variétés de sciure sont disponibles chez tompress. Il existe aussi, pour certains modèles des accessoires de fumée froide qui limitent la chaleur dans le fumoir et permettent le fumage à froid par temps chaud.



Pour maîtriser tous les aspects du fumage domestique tompress a édité un ouvrage simple, détaillé et accessible. Fumage & Fumaisons a déjà dû être réédité...

Le sous vide

A la fois mode de conservation et contenant, le sous vide s'utilise à toutes les phases du processus de conservation y compris à la cuisson. Protégée de l'oxygène qui oxyde et altère les protéines et les lipides, la viande se conserve mieux et plus longtemps, que ce soit à température ambiante ou au froid. Le sous vide protège aussi des agents pathogènes présents dans le milieu ambiant sans nuire aux ferments lactiques dont l'action annihile celle des bactéries corruptrices. Le sous vide n'empêche pas la maturation de la viande, mais évite la perte des saveurs volatiles et permet de cuisiner «dans son jus» sans perte de poids. Pour le foie gras par exemple, qui peut perdre 1/3 de sa masse à la cuisson, le sous vide a un intérêt économique certain.

En pratique

- Les temps de conservation pour la viande sous vide sont multipliés par 3 au réfrigérateur et par 4 au congélateur. Les charcuteries qui se conservent généralement 4 à 6 jours au frigo se gardent 20 à 25 jours (x 5).
- Pas de perte organoleptique. Du fait de la mise sous vide, les arômes ne se perdent pas. La dissolution des principes sapides se produit dans le milieu.
- Les échanges de saveurs sont plus importants en l'absence d'oxygène.
- Un seul contenant (le sac) est utilisé pour protéger, cuire et conserver : Moins de manipulation, diminution des risques de contamination.
- Le gain de place et de temps.
- Des produits plus riches en vitamines.
- Pas d'altération due aux cristaux de glace quand le produit est congelé.
- La maturation se fait sous vide comme à l'air libre.



Conditionneuse à cloche

Le matériel

- Conditionneuses sous vide : il en existe deux grandes familles. Les modèles dits «à cloche», qui sont très puissants mais plutôt destinés aux professionnels, et les conditionneuses domestiques. Pratiques, compactes, ces nouvelles conditionneuses sont en passe de devenir un élément central de nos cuisines tant leur domaine d'application est large. La machine Takaje® est même capable de faire le vide dans les pots du commerce ou dans les bouteilles pour peu que le contenant soit fermé par un couvercle métallique.
- Les sacs de cuisson : ils ne sont plus le privilège des grands restaurateurs. Tompress commercialise une gamme de sacs prévus à cet effet et chacun peut désormais cuisiner sous vide. Triple couche, très épais, l'utilisation de ces sacs permet de conserver et de cuire sans jamais exposer le produit à l'air.



Plus de 12 machines sous vide sont proposées sur le catalogue Tompress.

Sel, séchage et fermentation lactique

La mise au sel, que ce soit à sec ou en saumure liquide, assèche les viandes. C'est un premier facteur de conservation. Le sel est aussi un antiseptique mais, en plus de réprimer les germes d'altération, il a pour effet d'extraire les nutriments favorables à la croissance des ferments lactiques naturellement présents dans la viande. Or, ces ferments qui résistent bien aux milieux salés et à la conservation sous vide, annihilent les bactéries pathogènes en produisant de l'acide lactique. Ce sont des «bonnes» bactéries : elles sont aussi naturellement présentes dans notre système digestif. Saucissons, salamis, saucisses sèches, jambons, etc sont conservés à divers degrés par action du sel, déshydratation et lacto-fermentation. La salaison est pratiquée en vue d'obtenir un produit transformé, alors que le salage (mise au sel) a pour simple but de conserver : le petit salé ou le lard par exemple. Le séchage après fermentation lactique assure une longue conservation mais permet aussi le développement de la fleur.

En pratique : quelques exemples

- Le jambon sec est paré, frotté avec un mélange de sel et d'épices, placé au sel dans un saloir puis séché.
- Les saucissons et saucisses sèches sont hachés, salés puis embossés. Une fois en boyaux, ils sont étuvés c'est-à-dire conservés à température optimale pour permettre le développement des bactéries lactiques puis séchés.
- Le séchage se pratique aussi avec le bœuf : viande de Grisons, Biltong Sud Africain ou Jerky Américain.

Le matériel

Sel de frottage, salpêtre, sélection d'épices, boyaux ou filets à saucissons, tous les produits pour la charcuterie sont disponibles chez tompress. On trouve aussi des déshydrateurs et une sélection complète d'appareils dédiés à la fabrication des charcuteries séchées ou non. lise une gamme de sacs prévus à cet effet et chacun peut désormais cuisiner sous vide. Triple couche, très épais, l'utilisation de ces sacs permet de conserver et de cuire sans jamais exposer le produit à l'air.

L'indispensable maturation des viandes

Viandes achetées en lot ou gibiers, la qualité organoleptique d'une conserve dépend pour beaucoup de la parfaite maturation de la viande. Or, le temps nécessaire fluctue beaucoup en fonction de la température. Trop chaud, les bactéries indésirables se développent rapidement, mais, refroidie trop vite, la viande durcie de manière irréversible. Autrefois, on procédait d'expérience. Une fois le cochon paré, il fallait encore attendre 4/5 jours pour travailler un jambon, une semaine par temps froid...

Techniquement, une fois la bête abattue, les réserves énergétiques stockées sous forme de glycogène se transforment en acide lactique. C'est le même phénomène que la crampe, le muscle devient rigide. Il le restera plusieurs jours mais l'acidification active des enzymes. Ils vont fragmenter les protéines du muscle. C'est la phase de maturation proprement dite ; le muscle se transforme en viande et s'attendrit naturellement. C'est aussi la phase où la viande acquiert sa saveur.

En pratique

- Dans de bonnes conditions de réfrigération (4°C), 1 à 2 semaines sont nécessaires.
- Évitez donc de descendre en dessous de 10°C pendant les 12 premières heures.

Le matériel

Quand la viande a-t-elle été abattue ? À quelle température a-t-elle été conservée ? Combien de temps ?

Tompress commercialise de petits appareils à pile que l'on place sur le gibier ou la bête abattue. Ils calculent automatiquement le temps de maturation en fonction des températures relevées.

À savoir...

Viande tendre, viande dure, tout est une question de collagène*. Plus la viande est riche en collagène, plus elle est dure. La maturation n'y change rien et ses effets bénéfiques sur la tendreté seront toujours plus perceptibles pour un muscle pauvre en collagène. Pour les viandes «dures», dites à braiser, les cuissons lentes s'imposent pour laisser le temps au collagène de se dissoudre dans l'eau des cellules et à la viande d'acquérir sa tendreté. Cette dissolution commence à partir de 55°C.

* Protéine du tissu conjonctif qui assure le soutien et la structure du muscle et lui confère sa dureté de base.

