



Pain grillé

48 langues

Article Discussion

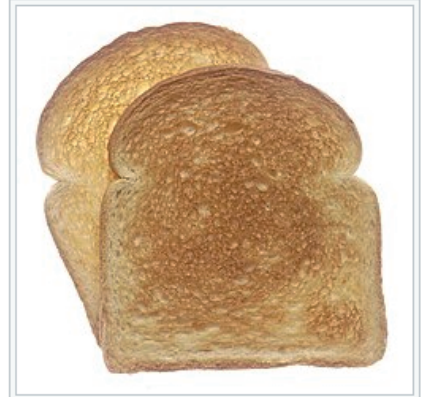
Lire Modifier Modifier le code Voir l'historique

Ne doit pas être confondu avec rôtie.

Le **pain grillé** (également désigné par l'**anglicisme** **toast**) est du **pain** normalement coupé en tranches et bruni par exposition à la **chaleur**. Ce brunissement est dû à des **réactions de Maillard**. Plusieurs marques de **biscottes** commercialisent également leurs produits sous l'appellation de pain grillé.

Synonyme jusqu'au début du xx^e siècle, le terme **rôtie** est utilisé pour désigner le pain grillé au Québec, en Suisse et en France (**régionalisme**)¹, et désigne également **une recette à base de pain**.

Faire griller le pain le rend plus croustillant et, sur le moment, le réchauffe. Cela permet aussi de rendre le **pain rassis** plus appétissant. Une fois grillé, le pain supporte plus facilement les **garnitures** de toutes sortes, surtout le **pain de mie** qui sinon est trop mou pour un emploi commode. Il est couramment servi pour les **petits déjeuners** ou pour accompagner l'**apéritif** ou le **foie gras**.



Deux tranches de **pain blanc** grillé.

Méthodes pour griller le pain [modifier | modifier le code]

Four [modifier | modifier le code]

Cette section est vide, insuffisamment détaillée ou incomplète. **Votre aide** est la bienvenue ! **Comment faire ?**

Le pain peut être grillé en utilisant un **four** de cuisine, les tranches placées sur une grille.

Grille-pain [modifier | modifier le code]

La méthode la plus simple pour faire griller le pain est d'utiliser un **grille-pain**. Il a été utilisé pour la première fois vers la fin du xviii^e siècle ou début du xix^e siècle². Avec les grille-pain électriques modernes, les tranches de pain sont placées dans les fentes se trouvant sur le dessus de l'appareil. Ensuite, le degré de cuisson souhaité est sélectionné, lorsque l'option est disponible sur l'appareil. Finalement, un levier se situant sur le côté du grille-pain est poussé vers le bas, ce qui amène les tranches face aux éléments chauffants de l'appareil, bien protégés, et met en marche ces derniers. En fin de cuisson, le courant est coupé, l'ensemble se relève, et les tranches reviennent à portée de main.



Grille-pain classique à deux fentes.

Feu [modifier | modifier le code]

Le pain peut être grillé sur ou à côté d'un feu généré par une **gazinière**, un **feu de bois**, un **brasero**.

Plaque [modifier | modifier le code]

Le pain peut être grillé sur un **fourneau** à bois ou à charbon, une **plancha**, un **poêle** ou dans une **poêle**.