

# CUISINE NOTE À NOTE N°3

Inspiration de l'Univers pharmaceutique de Dao et l'Univers culinaire de Pasquale

## LES CANDIDATS

### DAO

*Pharmacienne et docteur ès sciences pharmaceutiques, elle travaille en officine, puis en R&D en chimie analytique dans l'industrie pharmaceutique. Depuis 7 ans, elle travaille comme responsable de la formation des laborantins en chimie et biologie à l'Université de Genève.*

### PASQUALE

*Ingénieur en sécurité routière dans le New Jersey aux Etats-Unis, Pasquale change totalement de métier à son arrivée en Suisse et fait de sa passion son métier : la cuisine. Il travaille depuis 2 ans pour la Banque Pictet&Cie, banque privée qui possède un restaurant VIP gastronomique pour ses clients d'exceptions.*

## LA DESCRIPTION

*Puisque nos plats ne peuvent être dégustés, nous tentons ici de vous les décrire avec nos mots et à l'aide des équations développées par Hervé This :*

### Coquille de gélatine au poulet rôti

*Poudre fine de poulet rôti dispersée dans la gélatine, coquille croustillante au goût marqué de poulet rôti,  $S_0/(W/S)_2$*

### Coque de triglycérides

*Mélange de corps gras formant une texture proche du chocolat et au goût de poulet rôti,  $OXS_1$*

### Cœur à l'octéno

*Emulsion au goût crémeux de champignons, parfumés aux diverses aromates,  $O/W$*

### Sauce aux polyphénols

*Sauce qui rappelle la mémoire des goûts : le coq au vin,  $(O+S)/W$*

### Coque de triglycérides + cœur à l'octéno

*Cette petite coque rose rappelle notre mémoire des sens : le petit chocolat au cœur praliné,  $(O/W)@(OXS_1)$*

**L'IDEE** ☉ La couleur, la forme, la texture, la mémoire, l'ouïe, l'ambiance influencent nos goûts. A partir des ingrédients imposés (polyphénols, octéno, protéines végétales, protéines laitières), la construction du plat s'est faite en laissant parler notre imagination et en oubliant tous nos codes culinaires traditionnels.

**INGREDIENTS** ☉ Les composés (tous de qualité alimentaire) proviennent de : Hänseler (matières premières pharmaceutiques), Sigma Aldrich (produits chimiques), Délice&Sens (huiles essentielles culinaires), Quality Food Colour (colorants alimentaires), Grap'Sud (polyphénols), GEPV (protéines végétales), Ingredia (protéines laitières), Mane (oct-1-ène-3-ol).

**GELATINE** ☉ La gélatine est une substance solide translucide, légèrement jaune, sans goût et sans odeur, obtenue par l'ébullition prolongée de tissus conjonctifs ou d'os d'animaux, provenant principalement du porc et du bœuf. De plus, mélangée à de l'eau, elle forme un gel colloïdal semi-solide. Son usage le plus connu est sans doute celui d'agent gélifiant en cuisine. La gélatine est utilisée comme épaississant, stabilisant ou agent texturant dans des produits comme les confiseries et les gâteaux. On trouve également de la gélatine dans les médicaments. Une grande partie des capsules dures (gélules) vendues en pharmacie sont faites à partir de gélatine. Elle protège les principes actifs des effets néfastes de la lumière et de l'oxygène. La propriété de la gélatine qui nous intéresse pour notre recette est sa thermo-réversibilité, elle fond lorsqu'elle est chauffée et se solidifie lorsqu'elle est refroidie. Cette particularité va permettre de fabriquer une coquille croustillante comme du verre et d'y ajouter le goût que l'on souhaite (ainsi que des colorants si on le désire).

**BEURRE DE CACAO** ☉ Le beurre de cacao est utilisé dans la fabrication de nombreux produits cosmétiques (p.ex. baumes à lèvres), pharmaceutiques (p.ex. suppositoires) et culinaire (p.ex. chocolat). Le beurre de cacao est constitué d'env. 35% d'acide stéarique, 35% d'acide oléique, 26% d'acide palmitique et 4% d'autres acides gras. Pour former notre coque craquante au cœur coulant, nous allons garder la même proportion d'acide stéarique et d'acide palmitique, mais nous remplacerons l'acide oléique par l'huile de poulet rôti.



# COQUE AU VIN

Gélatine, triglycérides, polyphénols, protéines de lait, huile de poulet, pipérine, huiles essentielles, protéines de soja, oct-1-én-3-ol, ...

## 4 PERSONNES

### POUDRE DE POULET RÔTI / HUILE DE POULET RÔTI

200 g de peau de poulet

### COQUILLE DE GELATINE

25 g de gélatine  
4 ballons de baudruche  
poudre de poulet rôti (cf. ci-dessus)

### COQUE DE TRIGLYCERIDES

35 g d'huile de poulet rôti (cf. ci-dessus)  
35 g d'acide stéarique  
26 g d'acide palmitique  
1 mg de colorant rose E122  
4 ml d'eau

### CŒUR À L'OCTENOL

800 µL d'oct-1-én-3-ol à 0.1%  
30 µL d'huile essentielle de thym  
30 µL d'huile essentielle de romarin  
30 µL d'huile essentielle de laurier  
30 µL d'huile essentielle de marjolaine  
5 µL de pipérine à 97%  
8 g de protéines laitières  
0.8 g de chlorure de sodium  
160 ml d'eau

### SAUCE AUX POLYPHENOLS

4 g de polyphénols  
40 µL d'huile essentielle de gingembre  
40 µL d'huile essentielle de lime  
200 µL d'huile de poulet rôti  
16 g de protéines de soja  
0.8 g de chlorure de sodium  
160 ml d'eau

**POUDRE DE POULET RÔTI** ⊙ **HUILE DE POULET RÔTI** ⊙ Déposer les peaux du poulet au four à 175°C pendant 8-10 min. A la sortie du four, laisser refroidir, puis passer les morceaux de peaux au moulin à café pour en faire une poudre très fine (=> poudre de poulet rôti). Récupérer le gras provenant de la peau du poulet (=> huile de poulet rôti).

**COQUILLE DE GELATINE** ⊙ Chauffer la gélatine au bain marie pour la faire fondre (ajouter quelques gouttes d'eau pour faciliter l'homogénéisation), ajouter la poudre fine de poulet rôti et mélanger continuellement à la spatule avec délicatesse pour éviter la formation de grumeaux et de bulles d'air. Tremper le ballon de baudruche dans la gélatine, laisser sécher (si nécessaire, utiliser un séchoir à cheveux). Une fois que la gélatine est sèche, détacher délicatement la pellicule de gélatine du ballon.

**COQUE DE TRIGLYCERIDES** ⊙ **CŒUR À L'OCTENOL** ⊙ Faire fondre l'acide stéarique et l'acide palmitique au bain marie à 60°C. Redescendre la température à 30°C, ajouter le colorant (préalablement dissous dans l'eau) et l'huile de poulet rôti tout en mélangeant à la spatule. Utiliser des moules en forme de demi-sphères en silicone. A l'aide d'un pinceau fin, tapisser une fine couche du mélange de triglycérides (acide stéarique, acide palmitique, huile de poulet rôti) à l'intérieur des demi-sphères. Entreposer au réfrigérateur pendant 15 minutes, puis recommencer l'opération une seconde fois. Dans une casserole, mettre l'eau à chauffer, incorporer l'octénol, les huiles essentielles, le chlorure de sodium, la pipérine et ajouter les protéines laitières. A l'aide d'une cuillère, verser dans chaque demi-sphère une petite quantité de la sauce à l'octénol. Mettre le moule au congélateur durant 1h. Sortir le moule du congélateur, mettre le reste du mélange de triglycérides dans une poche à douille et remplir chaque demi-sphère jusqu'en haut sans déborder. Taper sur le moule en silicone pour bien égaliser le mélange de triglycérides en surface. Mettre le moule au frais pendant 1h, puis démouler les demi-sphères.

**SAUCE AUX POLYPHENOLS** ⊙ Dans une casserole, chauffer l'eau, ajouter les polyphénols, les huiles essentielles, l'huile de poulet rôti et lier avec les protéines de soja.

**DRESSAGE** ⊙ Sur une assiette, verser la sauce aux polyphénols chaude pour former une tache graphique. Poser délicatement la coque de triglycéride contenant un cœur à l'octénol. Foisonner la partie restante de cœur à l'octénol (les protéines laitières permettent d'obtenir une belle émulsion) et déposer l'émulsion sur l'assiette. Pour manger, il faut casser la coque de triglycérides pour laisser le cœur d'octénol s'échapper. La coquille de gélatine peut se manger croustillante ou se laisser fondre sur la sauce aux polyphénols.