

Groupe d'étude des précisions culinaires

Réunion du 19 septembre 2011

Le potage passé au moulin/au mixer

Thèmes envisagés

1. On dit que l'arôme d'une soupe passée au moulin est plus développé que lorsqu'on la passe au mixer. Est-ce vrai? Pourquoi ? Rapprocher ce dicton de celui qui concerne le basilic et des travaux effectués sur les systèmes enzymatiques mis en oeuvre lors de la découpe des tomates.

2. Madame Saint Ange écrit, p. 509, "Pour éviter que la peau des saucisses n'éclate à la cuisson, les plonger deux secondes dans l'eau bouillante, puis les piquer. Comparer des saucisses ainsi traitées et d'autres cuites directement.

3. Piquer les fonds de tarte les empêcherait de boursoufler

4. Joël Robuchon : quand on sale tout de suite des pommes de terre cuites à la poêle, elles brûleraient

5. Un papier sulfurisé sous de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants.

2. Points divers

On discute l'organisation de cours de cuisine note à note : à AgroParisTech, voir la chaîne « gastronomie moléculaire »

Événements prévus pour la Semaine du goût et la Fête de la science

S. Kienast annonce la création d'un site (Y a quoi dans mon frigo), associé à des ateliers de cuisine et du coaching en ligne.

Des « devoirs de vacances » avaient été proposés, à propos de levains.

Un participant a obtenu un levain à partir de raisins secs (bruns), de pomme

non traitée, de miel champenois, de figues séchées, de raisins frais (non traités).

Un autre participant a obtenu un levain à partir d'une simple pâte liquide faite d'eau et de farine.

Un troisième participant indique avoir obtenu du levain à partir de fruits frais, mais il n'a pas noté lesquels.

On discute la nature du gaz produit : principalement du dioxyde de carbone CO₂.

Un boulanger signale le cas d'un levain qui aurait été conservé pendant 45 ans, fait initialement à partir de pommes sauvages, farine et eau. Il ne donne toutefois aucune référence.

On discute l'acidité des levains, en observant que la mesure du pH aurait dû être faite. Les levains n'ont pas été goûtés.

Il faudrait faire une recherche bibliographique à propos de l'influence des matières premières sur les types de souche. De même pour l'influence de la farine.

Un participant signale que le cidre part avec les levures de la pomme.

H. This a observé, dans une expérience contrôlée (témoin farine et eau, comparaisons raisins bruns/raisins blonds) que des raisins secs blonds n'avaient pas engendré de fermentation.

Un boulanger signale qu'en hiver, on ajoutait des fruits sucrés, mais en été, mélange farine et eau seul.

Il indique (à contrôler) qu'une pousse trop rapide ferait une pâte acide. Les pains en chambre de pousse : poussés tout doucement à 5 ou 7 °C, plus goûteux et acide que pousse à 25-28.

3. Expérimentations du mois

On dit que l'arôme d'une soupe passée au moulin est plus développé que lorsqu'on la passe au mixer. Est-ce vrai? Si oui -et seulement si oui- pourquoi ?

On rapproche cette précision culinaire de celle qui concerne le basilic (voir le séminaire correspondant) et des travaux effectués sur les systèmes enzymatiques mis en oeuvre lors de la découpe des tomates.

Michel Grossman signale une codification des potages à la parisienne. L'ajout d'oignon aurait défrayé la chronique. Les carottes auraient été interdites.

Georges Carantino signale le rôle fondamental du bouillon utilisé. Vieilles

cuisine d'il y a 30 ans : dans les grandes maisons, on apprenait les fonds de base

On décide donc de produire deux potages différents.

1. Un potage à la parisienne à partir de :
 - 2 grosses pommes de terre: 436 + 546 g.
 - un blanc de poireau et un peu de vert.
 - 1146 g d'eau.

A 17 h 18, le potage à la parisienne est mis à cuire (ébullition, couvercle)
Les poireaux sont ajoutés à 17 h 25.

2. Potage oignon carotte :

- carotte : 239 g
- oignon : 100 g

A 17 h 20, le potage carotte oignon est mis à cuire (mêmes conditions).

On divise chaque potage en deux parties égales, dont une est passée au moulin, et l'autre mixée au tamis (gros),.

Pour un mixage (Robot Coupe G7 550, vitesse 8), il y a une différence d'oderu

On voit que le potage mixé sent plus que le potage au moulin.

En revanche, les tests triangulaires ne donnent pas de différence nettement perçue sensoriellement (au goût, pour deux participants).

Thème du prochain séminaire :

Madame Saint Ange écrit, p. 509, "Pour éviter que la peau des saucisses n'éclate à la cuisson, les plonger deux secondes dans l'eau bouillante, puis les piquer. Comparer des saucisses ainsi traitées et d'autres cuites directement.

Piquer les fonds de tarte

Un papier sulfurisé sue de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants, ou

Aérer un vin : le fait de faire pareil pour soupe a t il le même effet ?

On dit qu'il faut saler les potages avant cuisson ; après, ça ne marche pas.

La décision est de retenir l'étude de la précision culinaire suivante :

(J. Robuchon) « Quand on sale tout de suite des pommes de terre cuites à la poêle, elles brûlent » ;