

Séminaire INRA de gastronomie moléculaire

Séance d' octobre 2008

Thème: l'oseille dissoudrait les arêtes de poisson?

Recu d'Anne Bosredon :

En ce qui concerne la signification du mot panoufle Dans le Larousse gastronomique (édition 1938) : partie inférieure de la bavette d'aloiau en terme de boucherie Littré Editions Famot, Genève 1977 : terme populaire. Morceau de peau de mouton avec sa laine, dont on garnit les sabots Pas d'entrée dans le grand dictionnaire d'Alexandre Dumas.

Christian Régnier, le 6 octobre, me dit qu'un dos de sandre que l'on marine avec du vin blanc a ses arêtes qui sont dissoutes s'il est cuit en cocotte lutée.

Vin blanc oseille, eau seule, oseille seule

Chrstian Régier me dit que le papier d'aluminium se détruit sur l'oseille

Expérience marinade :

Eau oseille : poisson : lit d'oseille non ciselée, avec queue, poisson pas couvert. Grosses arêtes dans le flan. Pas de petites apparentes. Grosses arêtes prises dans la peau.

Vin blanc, échalote, pas d'oseille, même poisson : en surface, « cuisson » à la tahitienne, chair plus ferme. Arêtes non dissoutes par le vin blanc.

Oseille, vin blanc et échalote : idem comme 2, tranche contractée, poisson à la tahitienne. Perte d'eau. Un cuisinier a l'impression que la chair s'est rétractée. Arêtes non modifiées.

Sandre entier, 2.2 kg. Mis à cuire.

Coupé le dos, coupé en trois morceaux, ouvert en deux. Deux darnes ouvertes. Laisse les arêtes. Diminué l'os central.

Chaque morceau faisait 146 g pour les deux premiers, 142 g pour l'autre.

245 g de Sancerre, et même quantité d'eau.

Oseille et queues d'oseille : 50 g.

Echalote : 5.56 g dans chaque. (parce que braisage avec échalote grise) .

Braisage de poisson, toujours de l'échalote.

Oseille entière.

D'habitude, on met seulement les queues.

Christiane Haas : elle aurait déjà vu que l'oseille dissout les arêtes.

Christine Secoué : roussette, cartilage au milieu, sauce tomate et vin blanc ; changement « évident » que entre le cru et le cuit. Les chats peuvent manger l'arête.

Bordeaux : alose, bourre d'oseille, oseille dessus, en papillote d'aluminium. Il y a tellement d'arête dans l'alose. Il en reste.

Mesurer l'acidité des trois préparations.
Mesurer pHavant et après cuisson.

Michel Grossmann : vin blanc, échalote, oseille entière, nuit de macération, cuisson 45 min, truites, autant d'arêtes qu'une autre truite.
Truite entière avec la peau, farcie d'oseille.
Pas d'effet.

Autre expérience : acide oxalique avec 10 % (100 g d'acide dans 1 L d'eau). Une arête de saumonette. Ramollit la chair, mais arête restée intacte.

Oseille : dans la classe des herbes. On hache des herbes depuis le XVII e.
Cuisine à l'oseille : XIX e siècle.

Haas : valorisation de déchets de poisson, têtes et arêtes. Bocal, eau et H₂SO₄, température ambiante, après 1 semaine, dilué, ralentisseur de prise pour le plâtre.

Acide chlorhydrique sur protéines : société en Bretagne qui transforme plumes de poulet en acides aminés (HCl). Cuisson quelques heures.

Cuisine régional : lutefisk
Préparation de poisson à l'ammoniac. On dissout les arêtes de poisson.

Roussette : odeur d'ammoniac.

Odile Renaudin: pourrait-on prélever de chaque préparation, 100 mL, laisser refroidir, regarder gélification ?

Marie Paule Pardo : quand on cuit du turbot, eau gélifie, mais arêtes restent.

Les arêtes sont-elles identiques dans tous les poissons ?

Poisson d'eau douce : saumon, sandre, brochet

Il faut vin blanc et oseille.

On ouvre finalement les cocottes
Les arêtes sont encore présentes dans le vin blanc.
Avec oseille seule : arêtes
Avec oseille et vin blanc : arêtes.

Panoufle : partie inférieure de la bavette d'aloiau en terme de boucherie.

Résutat didier averty :

Feuilletage six tours cuits congelés ou crus.
Pas de différence de couleur.
Le congelé : un peu plus gonflé.
Hauteur sensiblement égales

Petites précisions en ce qui concerne les carrés feuilletés que vous avez vu :
J'ai fait une pâte feuilletée à six tours Je l'ai abaissée à 3 mm puis détaillée J'ai ensuite laissé reposer Dans le même temps j'ai séparé en deux les carrés -une partie que j'ai cuite, l'autre que j'ai congelé cru J'ai congelé les carrés cuits pour les conserver Jeudi après midi j'ai cuite les carrés que j'avais congelé cru et décongelé les carrés qui étaient cuits Tout ceci pour pouvoir comparer à plusieurs jours d'intervalle dans de bonnes conditions.
Ce travail a été effectué entre lundi et mardi (découpe et cuisson) les carrés congelés avaient donc trois jours de congélation Ces carrés ont été piqués pour éviter les problèmes de la première expérience - feuilletage trop épais et non piqué ce qui donne un développement anarchique.
La différence en finale n'est pas flagrante...
Doit on refaire une expérience avec des données différentes?

Michel Grossman : feuilletage au beurre clarifié, feuillette moins, moins de volume, on a l'impression que ce sont des feuilles de brick empilées, plus gras, moins cuit de l'intérieur.
Méthode traditionnelle : détrempe, beurrage, cinq tours. Premier tour difficile. Beurre clarifié très froid pour le premier tour. Après laminage, le beurre a pénétré la détrempe ce qui ne se produit pas d'habitude. Jusqu'au troisième tour, on a vu apparaître du beurre. Mais ça a feuilleté.
Si on prenait autre méthode de feuilletage, on pourrait y arriver mieux. Feuilletage inversé.
Beurre clarifié évacue partie de la farine. Détrempe dedans.

Pâte brisée. On l'étale en bande, on met au pinceau une couche de beurre (ou bien au pinceau).
Sur deux tiers. On replie en trois. On fait trois tours, feuilletage du tonnerre.
Pas de grande surprise.
Après 24 heures de cuisson

- a) cuisson vin blanc tout seul = gelée parfaite (ex. de la gelée d'huître de chez Marc Meneau)
- b) Cuisson vin blanc + oseille = gelée parfaite cependant légèrement moins ferme que dans le résultat A
- c) Cuisson eau + oseille = pas de gelée

Recu de Carla della Beffa :

GARGANTUA : un projet d'art et un film de Carla Della Beffa

Le projet a été proposé par Carla Della Beffa, artiste vidéaste italienne qui souhaitait travailler sur Rabelais avec un groupe d'adolescents pour créer une oeuvre vidéo dont l'image serait celle des enfants en train de manger, avec pour bande son des listes d'aliments du Quart Livre. Nous devons lire des listes avec d'innombrables aliments tous plus étranges les uns que les autres. Notre sujet était donc basé sur la nourriture.
De plus, nous avons rencontré quelques experts qui nous ont appris beaucoup.

Carla Della Beffa nous a filmés à chaque sortie, pendant les cours et durant la cantine, ce qui lui a permis de produire cette vidéo et son documentaire.

Les élèves de quatrième C du Lycée Balzac, Paris

Avant première : le vendredi 21 novembre 2008, à 18 heures Salle des Fêtes du Collège-Lycée Honoré de Balzac 118 bd Bessières, 75017 Paris

pour plus d'informations : info@carladellabeffa.com

Thème séminaire :

Mademoiselle Rose, *100 façons d'accommoder le boeuf*, Ernest Flammarion, Paris, p. 81 :

« Bœuf frappé. Prenez un beau morceau d'ailloy ou de tranche bien carrée ayant la forme d'une brique. Préparez une terrine d'eau glacée, une marmite d'eau bouillante sur le feu.

Plongez quelques minutes le boeuf dans la terrine, pour qu'il prenne la température de l'eau, précipitez-le dans la marmite où vous le laissez cinq minutes. Faites trois fois de suite cette opération, ce qui forme une croûte épaisse sur le morceau de viande. Mettez ensuite cuire dans une marmite d'eau froide, à l'ébullition, continuez à feu doux de une à deux heures suivant la grosseur du morceau ».

J'analyse que la cuisson refroidie évite la propagation de la chaleur à coeur, de sorte que seule la surface se contracte et cuit. Ce qui m'étonne, c'est la cuisson à l'ébullition ultérieure : pour conserver la texture, il vaudrait mieux ne faire que frémir.

Recu de la Confédération nationale de la Pâtisserie

Nous avons conduit une petite étude sur le beurre et le feuilletage dont je vous joins pour information la synthèse. Nous avons dans nos tests voulu tester entre autre l'influence de la congélation sur la hauteur des feuilletés : dans les conditions expérimentales choisies, nous avons relevé un léger effet négatif de la congélation sur la hauteur des feuilletés (7 beurres testés)