

# Groupe d'étude des précisions culinaires

15 février 2010

**Thème:**

- une goutte d'eau pour éviter au lait d'attacher au fond de la casserole**
- presser les terrines**

## 1. Points divers

PD Cécillon (Académie 5 sens), fait deux cours de cuisine moléculaire par mois : aime ce qui est innovant et qui titille. Aérosols avec comestibles, autre que chantilly et siphon. Travail sur de la mousse au chocolat : mousse chocolat blanc mangue, meringue (pas mauvais, un peu plus gélatineux que meringue française, un peu analogue meringue suisse), crème noisette, Avec des buses adaptées, et des purées de différentes couleurs, on peut avoir une coloration comme certains dentifrices.

Colloque les aérosols le 10 mars à la Cité des sciences  
Présentation de systèmes foisonnés variés.  
Existe déjà : mousse de cheddar  
Au siphon : crème de brie à la truffe  
Mousse au chocolat  
Mousse de citron : pas de vrai jus de citron, donc pas terrible  
film alimentaire : en spray, tient chaleur

H. This présence un gibbs huile d'olive (où ont mariné des tomates confites) et coulis de fraises. Ca tient

10 mars, conférence publique, au moment de midi

Colloque

Débat du bon au très bon :

On a bien compris que le « bon » dépend de l'utilisation, comme la discussion à propos de lentilles l'a montré (il a de « bonnes lentilles » pour des purées, et d'autres pour des salades). Autrement dit, « le » bon est un fantasme, et il y a « des » bons. Mais il est vrai que certains ingrédients (ce ne sont pas des « produits ») ont plus de goût que d'autres et que, souvent, on dit « bon » quelque chose qui n'est pas facile. On continue la discussion en évoquant l'adéquation à des usages : la viande à braiser, ou la viande à griller. Ou encore les divers morceaux utilisés dans les pot-au-feu

On observe aussi que le bon dépend des personnes, des environnements, des présupposés.

Santé et plaisir. On en parle beaucoup, mais très peu de chaînes qui parlent de diététique  
Chez grands chefs, côté de bœuf, turbot, mis en avant ; petits légumes en garniture pas plus.

Nouveaux travaux du légume

## 2. Expérimentations

Nous bénéficions de travaux préparatoires de Gille Vérot, qui a fait différentes terrines, avec ou sans planchette et poids.

La différence est spectaculaire : les terrines sans planchette sont bombées. Les terrines non

Les planchettes et les poids permettent d'éviter de l'air, (si on n'a pas pressé, ça peut être vert) mais elles font aussi remonter la graisse et le jus (sans pressage, on voit du gras dans l'intérieur).

On observe une légère différence de couleur : plus rosé sur les terrines pressées.

Le gras se voit bien à l'extérieur des terrines pressées.

La croûte se désolidarise du reste de la terrine quand elle n'est pas pressée.

Les terrines pressées sont plus faciles à servir, parce que les compacités sont différentes.

A la dégustation, on perçoit également des différences de poivré et de moelleux. :

### Thème du prochain:

Madame Saint Ange, p. 10 : « Ne pas arrêter de battre les blancs tant qu'ils ne sont pas fermes »

1867 : Jules Gouffé, *Le livre de cuisine*, p.28: « quand il s'agit de réduire, vous devez au contraire employer un feu très ardent, pour faire évaporer le plus vite possible. Une glace ou une sauce qui réduisent trop lentement perdent à la fois comme coup d'oeil et comme goût ».

1997 : Michel Roux, *Le livre des sauces*, Editions Solar, Paris, 1997, p. 15 : « Quand on ajoute de l'eau dans un fond, elle doit être froide. L'eau chaude la rendrait opaque »?????

On choisit les blancs fermes.