

Réunion du Groupe d'étude des précisions culinaires

31 mai 2010

Thème : la réduction du vin à petit ou grand feu

1. Points divers :

rdv juin, pas juillet ni août

corrections des Cuisine collective?

Jean-Marie Lehn : cours et séminaires

Odile Renaudin : infusions, macérations, décoction

Pourquoi met on du sucre dans l'eau ou l'on fait regonfler des raisins secs (c'est une recommandation de Madame Saint Ange, p. 897

Croûte à la crème pour timbale, Madame Saint Ange, p. 1051 ; extraite d'un cahier familial de provenance alsacienne, cette recette procure une croûte exquise, dont la pâte rappelle celle d'une brioche mousseline. C'est la façon usitée en Alsace de travailler la pâte qui procure cette légèreté toute particulière, sans l'emploi d'aucune levure. A volonté, on met dans cette croûte une fricassée de poulet, ou des champignons, ou une compote de fruits : elle sert à toutes fins. Proportions, pour six personnes : 100 g de beurre frais, 5 cuillerées à bouche de crème légère ; également 5 cuillerée à bouche de fine farine de gruau bien sèche (100 g au total) , 6 oeufs frais moyens, une pincée de sel, une cuillerée de fine chapelure. Un moule à charlotte mesurant environ un litre et quart de capacité. A défaut une petite casserole de ces dimensions peut le remplacer. le moule ne doit être plein qu'aux trois quarts, la pâte se développant à la cuisson. Ordre du travail : tamisez la farine. Beurrez le moule et saupoudrez en l'intérieur avec de la chapelure. Prenez une terrine de faïence de moyenne grandeur pour y pouvoir battre à l'aise la pâte. A l'aide d'une large cuiller de bois, travaillez y d'abord le beurre (v. beurre en pommade). Lorsqu'il est parfaitement lisse, ajoutez y une cuillerée seulement de crème. Travaillez jusqu'à ce qu'elle soit absolument confondue avec le beurre. Cette première cuillère est la plus longue à délayer. Ajoutez le sel. Ajoutez ensuite un jaune d'oeuf. Battez pour bien mélanger. Après quoi, ajoutez une cuillerée de farine. Délayez en battant la pâte. Reprenez alors l'ordre du début : cuillerée de crème, jaune d'oeuf, cuillerée de farine. Chaque élément étant parfaitement mélangé avant que s'ajoute l'élément suivant, et le mélange s'effectuant par le travail vigoureux de la cuiller, qui doit soulever la pâte assez haut : cela pour faire absorber de l'air à la pâte, qui acquiert ainsi plus de légèreté. Battez ensuite les blancs en neige ferme (v; blancs d'oeuf) et incorporez les à la pâte avec les précautions indiquées. Versez la pâte d'une seule coulée dans le moule ; frappez légèrement le fond du moule sur la table pour tasser la pâte. Mettez tout de suite au four, directement dans le bas. La cuisson. Four de bonne chaleur, se produisant surtout du bas, afin de favoriser la poussée de la pâte. Si la chaleur d'en haut est plus forte, la surface de la pâte fait tout de suite croûte, et l'intérieur se tasse en une sorte de masse humide ne se rapprochant en rien du type de notre gâteau. Pour éviter la formation trop rapide de cette croûte, couvrir le moule au bout d'une dizaine de minutes d'un papier beurré ou mouillé. Pour le reste

observer tous les soins prescrits pour les pâtisseries. Comptez une heure et quart au moins de cuisson. La pâte doit monter dans une proportion très sensible. On reconnaît que le point de cuisson est atteint, quand le gâteau, ayant cessé de monter, prend l'apparence et la consistance d'une brioche bien cuite. Le tour doit présenter une coloration brun doré et une résistance partout égales, ce dont on s'assure en passant la lame d'un couteau entre le gâteau et le moule. Il est préférable de façonner le gâteau en timbale avant de la démouler. Il présente plus de solidité, étant ainsi maintenu par le moule. C'est immédiatement au sortir du four que vous procédez. Avec la pointe d'un petit couteau de cuisine, tracez un cercle sur la surface du gâteau, à trois centimètres au moins du bord : cela vous permet d'enlever, ainsi qu'un couvercle, la croûte supérieure. Ensuite, à l'aide du manche d'une petite cuiller d'argent, creusez avec précaution l'intérieur, en laissant au fond et tout autour une épaisseur de pâte d'environ trois centimètres (la pâte qu'on enlève de l'intérieur, et qui rappelle assez celle d'une brioche, se fait doucement sécher au four ; émiettee ensuite, elle est très bonne ans un potage). Démoulez ensuite la croûte. Tenez la à l'étuve ou à l'entrée du four, ainsi que son couvercle renversé, pour qu'elle soit encore chaude au moment d'y verser fricassée ou compote, juste à l'instant de servir. Pour servir la croûte est posée sur un plat et couverte de son couvercle. On peut, pour la facilité du service, détailler tout de suite en morceaux la partie supérieure du tour et le couvercle ; le reste et le fond sont coupés ensuite, pour repasser le plat une seconde fois. » Cette recette est étrange. L'analyser et en chercher des généralisations. Observer notamment au microscope.

2. Tests expérimentaux :

On utilise du vi Grave, 2007, Chateau du Maine et Chateau de brau, 2007.

Les casseroles sont pesées, on met une demi bouteille dans chaque.

On vise une réduction à 20 %

Ce type de réduction est utilisé par exemple pour un beurre blanc : on réduit des 3/4. du blanc, blanc plus vinaigre, blanc et noilly, noilly

Avec le rouge : on démarre une marinade en réduisant de 20 pour cent. Ou de 70% pour sauces marchand de vin ou bourguignonne.

Sauce bordelaise ou marchand de vin : réduction des 2/3

Sauce miroir : 10 L de vin, et un verre.

Vin pour faire flamber : grand feuilletage

On part toujours à grand feu, puis on réduit.

Sauce miroir : garniture aromatique

Sur la sauce réduite à grand feu, viscosité, odeur réduite. Odeur de brûlé?

Un participant signale que pour réduire du vin, avec J. Robuchon, on prenait du vin sans acidité. Au Prince de Galles, on prenait un cépage Sirah : parce que pas changement de couleur, prends pas d'acidité, pas d'amertume.

Pesé : 628, avec casserole, 618 à la fin : donc 10 g restants. Très rapeux

Le vin pas réduit : acide, amer, rapeux

Nez bouché : acide et âpreté, astringent

Quand on s'habitue en bouche nez fermé, on sent amertume, acidité. Puis on débouche : arômes.

Vin réduit lentement : plus âpre ; à chaud, ne saute pas aux yeux ; en se bouchant le nez : pas les arômes de tout à l'heure. Acidité et âpreté.

Eau et du réduit à feu fort : goût de caramel. Au nez : arôme
En fin de cuisson, même quand on réduit lentement, ça va très vite.

Pierre Dominique Cécillon : finalement, il réduirait à grand feu, sans aller jusqu'à l'apparition de viscosité.

4. Prochain séminaire :

Madame Saint Ange, dans *La bonne cuisine de Madame Saint Ange*, p.710, conseille de remuer les fondues avec une cuiller en bois, et de soulever celle-ci plutôt que tourner en rond. Quand obtient-on des fils quand on fait une fondue? Pourquoi Madame Saint Ange indique-t-elle qu'il la remuer avec une cuiller en bois ? Pourquoi doit on plutôt soulever que tourner en rond ? Madame Saint Ange dit que la fondue "tourne" à trop vive chaleur ; cela ne m'est jamais arrivé. Est-ce possible? Par manque d'eau?

Macarons : soit la meringue à l'italienne, ou bien la meringue français