

Groupe d'étude des précisions culinaires

16 novembre 2009

Thème: la question de la viande bouillie avec ou sans sel

1. Points divers

Organisation d'un débat public : faut il du bon pour faire du très bon ? Voté à la majorité
Deux heures avec les intervenants, plus une heure de débat
Annonce : 9 décembre

Hubert Richard : la thujone est toxique, pas dans le génépi

On raconte le travail du Groupe de gastronomie moléculaire sur les couteaux affûtés
Mouvement de découpe : jamais de haut en bas, toujours avec mouvement en avant ou en arrière

La pointe du couteau sert de guide

Poignet fixé : quand on écrase. Si on émince, toujours un mouvement de cisaille

Cours de découpe : légumes, poisson et viande

Reçu de Jérôme Massip :

« Les changements d'aspect de la pomme de terre que vous évoquez dans le numéro d'octobre de "la Cuisine Collective", m'ont poussé à effectuer un test également. En voici les conclusions.

** Type de pomme de terre : AGATA*

** Immersion à hauteur avec eau du robinet (dureté normale)*

** Contenant en terre cuite vernissée*

** Conservation entre +4°C et +6°C*

** Durée : 10 jours !*

AUCUN changement remarqué sur les deux pommes de terre. Pas de changement de texture, pas de changement de couleur, pas de changement d'odeur. La fermeté initiale demeure également.

L'eau reste incolore et inodore.

Donc, apparemment, on peut conserver les pommes de terre dans de l'eau...froide (+5°C de moyenne) pendant plus d'une semaine.

J'attends que la vie apparaisse et vous tiens au courant...

Cordialement »

2. Thème expérimental :

On pèse l'eau : 1,5 L à 5 g près

On pèse le sel 300 g, précision 0.10 g

départ eau bouillante

Les viandes sont pesées :

Viande sel :

0 : 118, (plongée dans eau froide, 122),

1mn : 112 ;

2'30 : 104 ;

5 min : 91 ;

10 min : 79 ;

20 min : 73 ;

30 min : 71 ;

40 min : 69 (avec trempage),

66 et encore une mesure : 66

Viande eau :

105 (plongée 109) ;

1'27 : 92.3 ;

3 min : 83,6 ;

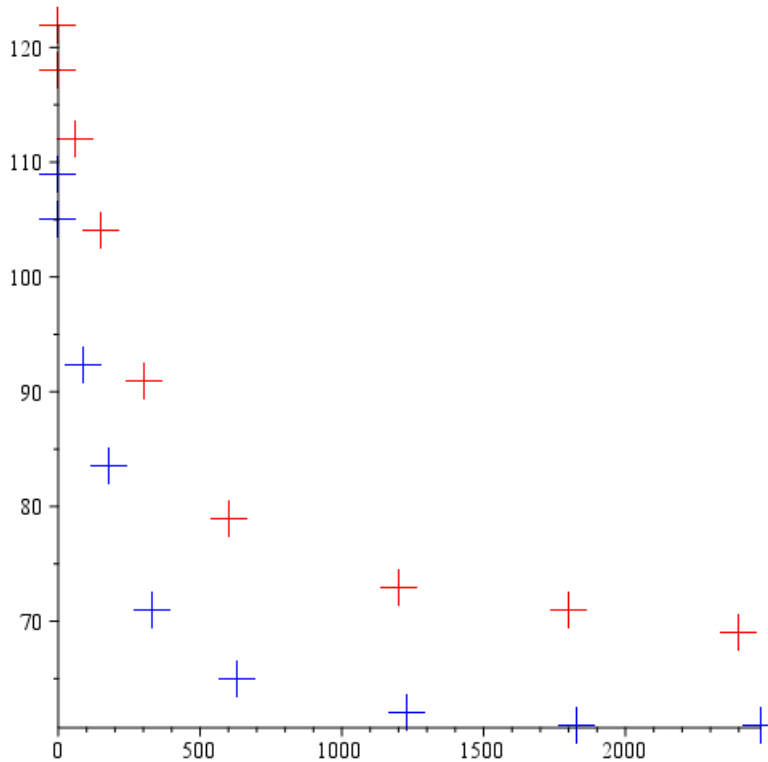
5'30 : 71 ;

10'30 : 65 ;

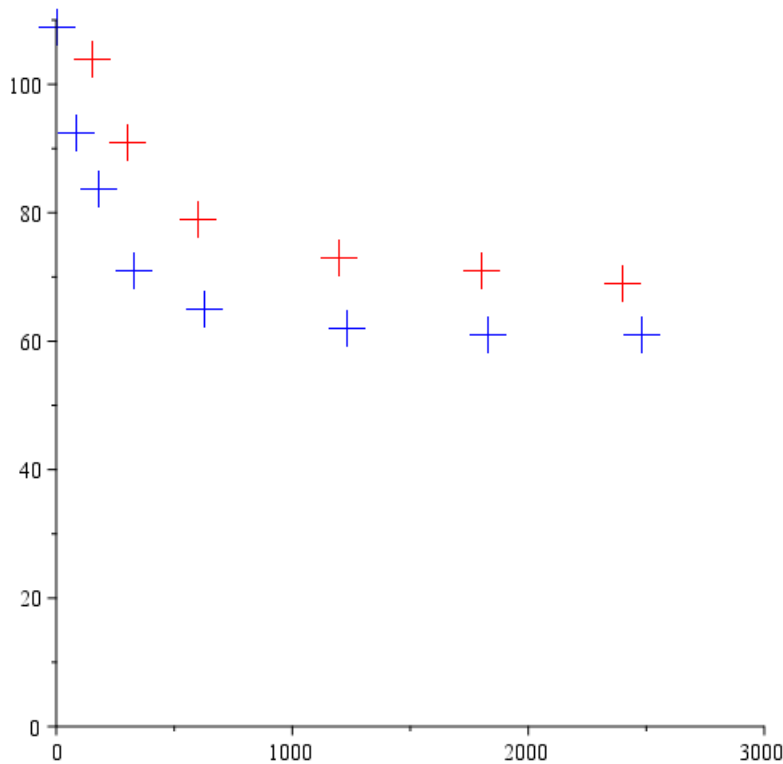
20 min 30 : 62 ;

30 min 30 : 61.

41 min 20: 61, puis eau tiède, 61



Il faut maintenant le rapporter à la même masse de viande :



L'effet du sel est spectaculaire !

Observations :

la viande flotte dans l'eau salée.

La viande est grise.

Aspect très différent : eau plus colorée sans sel, plus d'écume avec sel

Travail varie de 15 à 21 s

Départ de lipides : 15 % de gras

Ecume de plus en plus dense sur l'eau pure

Bouillon de plus en plus coloré sans sel

Après 30 min : eau salée plus d'écume et eau blanche

Ecume de moins en moins prononcée dans le sel

Couleur éclaircie dans le sel

Pas d'écume dans l'eau pure, eau plus teintée

Aspect des bouillons très différent : sel, aspect laiteux, gras, teinté ; eau pure : goutte de gras, coloré,

Attention : biais parce que le sel donne un fond de couleur blanche

Celui qui est sans sel est plus teinté, gouttes de grasse plus fines

On extrait plus de choses (notamment de tensioactif) dans l'eau salée

On finit par conclure : pas de différence

Au toucher, une plus sèche que l'autre

Salée : plus « sèche »

3. Thème du prochain :

Le sucre brûle le jaune, et on peut récupérer

Une goutte d'huile empêche le beurre de noircir