

Groupe d'étude des précisions culinaires

19 octobre 2009

La cuisson des crevettes cambrées

1. Points divers

Débat sur le groupe d'études, les épices, influence des épices, comment les choisir, comment les cuisiner.

Réunion nationale : la cuisson des épices, des aromates

Ne pas refaire le 9 décembre :

Suggestion pour les comptes rendus : les rédiger

Denis Jullien : problème d'incorporer du beurre dans une crème citron. Au dessus de 45°C, lors de l'émulsion, on n'a pas l'effet plastique du beurre. La crème citron, tenue très fondante.

Donc on a essayé de faire un beurre clarifié, à 90 °C, et on a l'effet plastique tout de suite.

Devient tout de suite gélatineux.

Plasticité rapide, et fonte en bouche 12°C.

2. La cuisson des crevettes cambrées

On utilise des crevettes de madagascar : black tiger, cambrées ou non

On prévoit d'évaluer le résultat : à l'œil, doigt, goût.

Si l'on n'a pas de brochettes, on peut utiliser des spaghettis.

Pour les cambrer, des brochettes, ou bien en attelles

Brochettes : de l'arrière vers l'avant (usage).

On observe que la brochette peut modifier la chair : orifice qui vient modifier le goût, liquide qui entre

Solution : comparer, crevette avec forme normale

Alain Passard, qui cambre les homards, cuit dans un bouillon.

Crevette calibrées 16/20 : 16 à 20 grammes

Produit du Bangladesh

Penaeus Monodon

Crevettes, eau, E223

Thème du prochain : Le sel dans l'eau de cuisson change-t-il à la cuisson ?

Des filets de cabillaud : cuits dans l'eau, salée ou non ?

Poissonnier : poisson frais, limon, parfum du poisson, il disparaît dans l'eau, donne la saveur au poisson.

Le filet : pas levé pour garder élasticité

Japonais travaillent le poisson frais, champion du monde, poisson a un goût de poisson
Ils font le moins de choses possibles

Shabu shabu : trempées minces tranches dans une fondue, plein de légumes

Aujourd'hui, pas de sel : pour avoir une concentration en sel qui ne varie pas

Eau bouillante, avec couvercle

Passard cuit les langoustes vivantes, pas congelées

Question du sel :

les cuisiniers sont invités à moins saler. Mais les cuisiniers savent que lon peut saler apès cuisson

Sel et son influence : sel, 30 g au litre pour les légumes. Légumes salé en fin de cuisson. En fin de cuisson, on sent le sel aussitôt.

Couleurs rose après 4 min de cuisson.

Formes pas changées.

Tendances à la rétraction

Pas attachées : complètement rétractées.

Formes pas changées beaucoup sauf une

Le bâtonnet ne sort pas : crevettes soudées dessus.

Chistaint foucher : doit-on les refroidir avant de les travailler ?

Tuteur et la brochette : font une forme plus droite, pas rétractée.

On devrait faire avec de la viande sur os, pour voir de l'effet

Visible : brochette ou attelle, effet très net

brochette : a pris de la couleur (entré par les orifices) (bâtons ?), mais changement de couleur des deux côtés

visiblement : au toucher, pas de différence majeure. au doigt, semble pas.

Pas de différence majeure essentielle.

Embroché : c'est moins attelle

Cambrées : assez bien en visuel