

Groupe d'étude des précisions culinaires Avril 2011

On dit que le sel dans l'eau de cuisson des légumes secs les durcit

Pierre Dominique Cécillon travaillait avec du sel marin, plus iodé. Depuis sa retraite, il utilise du sel gemme, avec iode apportée.

On propose d'utiliser de l'eau distillée, de l'eau du robinet salée (sel gris), de l'eau du robinet avec bicarbonate (pour éviter le calcium), de l'eau du robinet

Le sel sera mis au début ou aux trois quarts de la cuisson

Le départ à l'eau froide.

On fait trois volumes d'eau pour un volume de lentilles

Pour le sel, troisième graduation

Bicarbonate : graduation 1 du verre en plastique

On note les séquences d'observations :

On observe que le bicarbonate mousse tout de suite

Eau distillé mousse un peu

Eau non salée mousse

Eau salée ne mousse pas.

Eau du robinet bout.

Eau distillée bout

Rien sous le salé

Eau bicarbonate : bulle, fait épais, comme un cratère

Bicarbonate fait une pâte, comme un agglomérat . Mousse marron vert

Eau distillée : montent plus à la surface

Eau distillée : bientôt cuite

Eau du robinet : presque pareil

Eau salée : cuit vite, eau ne bout pas

Bicarbonate : couleur pas belle, rougie, quasiment cuit.

Eau distillée : bien vertes, encore croquante

Eau du robinet : idem, moins cuite

Eau salée : salée, mais cuit plus rapidement

En aveugle. l'un est plus croquant que l'autre (eau distillée vs eau robinet)

La plus cuite : celle à l'eau distillée

La salée : reste ferme (plus que les deux autres)

Le bicarbonate : la plus cuite

Avec bicarbonate : pas appétissant, les lentilles ont bu l'eau. Mou à l'extérieur, dur à l'intérieur.

Pour les trois autres : l'eau du robinet est plus verte.

On aurait dû partir à l'eau claire, et saler après.

Eau salée : toujours pas cuit.

Reste un contrôle : eau distillée avec calcium

L'expérience est à refaire.