

Groupe d'étude des précisions culinaires

Mars 2011

Thème :

Bernard Loiseau, chef de *La côte d'or*, à Saulieu, indique dans *Trucs, astuces et tours de main*, p. 103, que, pour éviter que l'huile d'une fondue bourguignonne ne saute quand on y plonge la viande, il faut "y mettre une belle queue de persil".

PD Cécillon : mon épouse le fait quand elle cuit du foie de veau. Moins sale

Ce weekend j'ai trouvé une précision amusante à propos des projections des huiles dans les fritures. Selon "1080 recettes de cuisine" de Simone Ortega (un livre de référence de la gastronomie espagnole, Ed de Poche), il faudrait ajouter du sel dans la poêle pour empêcher les projections d'huile.

1. Point divers

6e RSAC

Salon de l'agriculture : résultats

Cours GM 2

Chaire Francqui

Conf 22

Note à note : portes ouvertes, formation des profs, Toques blanches

2. Choix du suivant

Tester la perte des bulles dans une poche à douille

Madame Saint Ange écrit, p. 509, "Pour éviter que la peau des saucisses n'éclate à la cuisson, les plonger deux secondes dans l'eau bouillante, puis les piquer. Comparer des saucisses ainsi traitées et d'autres cuites directement.

Madame Saint Ange écrit p. 561 : « La poularde à l'ivoire est frottée de citron avant d'être enveloppée dans des bandes : cela en vue de conserver aux chairs leur plus entière blancheur ». Tester l'effet et l'explorer.

Piquer les fonds de tarte

3. Expérimentations

On utilise de l'huile de tournesol, Risso
On décide de ne mettre que la queue du persil.
Et on posera un papier sur les casseroles pour voir les projections.

On fait une expérience préliminaire en plaçant de la viande (canard, 10 g) dans de l'huile chauffée à 200 °C ;
On chronomètre : 30 secondes
Avec le persil, beaucoup plus de projections.

On fait un autre test avec le sauté de foie de veau, 12 g d'huile:
- on divise le foie (48 g) en deux tranches
- on saute dans une casserole, avec papier par dessus.
On voit la forme du foie en projections ;
On cuit 45 secondes de chaque côté. Cette fois, beaucoup de projections

On met la branche de persil au début.
On a l'impression que ça saute moins avec le persil.
On retourne encore après 45 secondes

On refait l'expérience avec persil avec queue dans l'huile.
10 g de canard
On a encore plus de projections que sans persil. Comme pour le foie de veau
La viande flotte, puis vient au fond.

On fait le foie de veau en friture profonde
En friture profonde, la branche va en surface
Sans persil, friture profonde, le foie projette comme le canard

On répète avec le persil, mis à froid.
On est toujours à 200°C (friture profonde)

Chaque fois, on a pris une huile propre.
On met le persil de côté.
Avec le foie, très peu de gouttes au départ.
Plus de gouttes avec le foie qu'avec le canard

Conclusion :

Plus de gouttes avec le persil, avec canard ou persil.
Le canard projette moins que le foie.
Pour la friture plate, ça marche.
Pour la friture profonde, c'est l'inverse.

On retient le thème :

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