

Thèmes : Fonds de tarte , Massage de la viande

1. Choix du thème suivant :

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.

Christian Foucher : recette de saison au mascarpone. Pas inné avec le salé. Soupe de potimarron, gingembre et citron vert, mascarpone chalumeau. Finalement, panné à l'anglaise, frit (en quenelles, pris au congélateur), avec chapelure coréenne (pas de goût),

Un papier sulfurisé sue de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants, ou

Aérer un vin : le fait de faire pareil pour soupe a t il le même effet ?

Un pinceau passé sur les brods d'une casserole d'un fond réduit évite de l'accreté

On dit que le vin blanc est un antidote à l'empoisonnement par les coquillages. Ce dicton semble évidemment faux. Trouver un moyen de l'étudier.

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.

Selon Madame Saint Ange, à propos de salmis, p. 618 : « L'oiseau ne doit plus être que tiède au moment d'être découpé : s'il est découpé au sortir du rôtissage, tout son jus s'échappera des chairs ». Est-ce vrai? Pourquoi? On retient :

On dit que l'on augmente le croustillant d'un confit en le laissant une nuit avec du gros sel : faire l'expérience et mesurer la teneur en eau d'une peau dégorgée ou non au gros sel.

Madame Saint Ange, p . 12 : "C'est toujours à l'eau froide que doit être mis le lard qu'on veut blanchir. Mis à l'eau bouillante, il ne se dépouillerait pas bien de son sel". Pourquoi blanchit-on le lard ? Parce que l'on élimine ainsi le goût de rance ? Et le conseil de Madame Saint Ange est-il bon?

On dit que les crêpes seraient une bouillie qui aurait attaché.

On testera les saucisses et le pinceau

2. Points divers :

Exposition sur le vin au Moyen Âge

Séminaire cuisine Moyen Age

Cours de gastronomie moléculaire.

3. Thème du jour :

Piquer les fonds de tarte

Massage de la viande

Nous utilisons de la tende de tranche, de la bavette d'ailou et de l'entrecôte

On coupe en deux,

1. Bavette

viande pas dure

Boucher : pour vérifier que la viande est tendre, les bouchers écrasent la viande.

Viande tendre/viande molle.

La bavette massée très fort se défait.

On a atteint 3 minutes : déjà c'est limite.

Au départ, s'étale. Puis plus rien.

Etaler au rouleau à pâtisserie : escalope milanaise

Batte, ou tamtam : on tape dessus

Pour les paupiettes : on bat.

But des batte : amincit et attendrit.

Pour attendrir viandes rouges, autre outil : sorte de tampon, avec des piques

(« bécaneuse »)

Les bouchers ne font pas cela devant le client.

On décide de couper en deux dans l'épaisseur, pour avoir deux couches

On cuira deux couches dans chaque cas.

Au rouleau, on aplatit bien

La viande massée : vieux bout mal fichu.

On grille les deux ensemble dans du beurre non clarifié

Un test triangulaire ne montre pas de différences.

Quand les échantillons sont plus épais, on a l'impression que c'est tendre.
La question de l'épaisseur est plus importante que l'épaisseur.

On décide de passer à moins mince : tranche. En observant l'influence cruciale de l'épaisseur : surcuisson des morceaux minces, or surcuisson durcit.

Expérience Gaani avec cote d'agneau.

Surcuit certains morceaux et pas d'autres.

On fait un 3e au rouleau

La viande se défait,

La surface est modifiée.

Au rouleau, ça étale

On propose de faire passer au laminoir

Après 5min 24 : pas grand chose. Il se passait quelque chose au début, mais pas ensuite.

On laisse les épaisseurs « nature »

Au toucher avant cuisson : de la différence. Plus petite longueur de persistance

Le massé a l'air plus tendre.

On dirait de la viande molle. Il se courbe plus.

On cuit ensemble en tournant, sur les quatre faces, à raison de 30 s par face.

Total 2 min , avec une à deux secondes de battement, le temps de faire un puis l'autre.

Finalement, le test triangulaire ne montre pas de différence entre les viandes massées ou non.

Pâte brisée :

250 g de farine,

125 de beurre

pincée de sel

environ 125 g d'eau

On met farine et eau, puis on ajoute le beurre.

Cuisson 200 °C, pendant 15 min.

On fait un effet sucre, puis on récupère avec de la farine en plus.

Piqué : plate, moins rétractée

Non piquée : rétractée, car hauteur

Rétraction ½ pour la piquée, 1 cm pour l'autre.

C'est le bombement qui rétracte.

On dit aussi : piquer pour éviter qu'elle gonfle.
La pas piquée est soufflée

On voit des bulles dans la pas piquée ; pas dans l'autre