

Groupe d'étude des précisions culinaires

16 janvier 2012

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.

Piquer les fonds de tarte

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 rôissage, 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 décide les fonds de tarte

On décide aussi de voir si masser fait plus tendre.

2. Points divers :

Les catadors se rincent la bouche avec de la pomme verte, et respirent dans de la laine vierge.

Projet de cuisine note à note à l'ESCF. Anne Matignon et Eric Trochon sont en charge.

On dit que le foie cru dans le lait perd moins à la cuisson.

Georges Carantino : exposition à Forney, Gaz à tous les étages. Premier four à gaz, et naissance des fours et réchauds à gaz, évolution des modèles.

Collection de l'association de l'histoire du gaz.

Dans une salle éventail complet de l'histoire de la cuisson au gaz.

Exposition gourmandise, musée Gadagne à Lyon

Livre histoire de la cuisine, Eric Birlouze, Ouest France

Événement de la bibliothèque municipale de Dijon, collection de menus, histoire des menus. Pièce rare, 1810 : un des jurys de Grimod la Reynière

Résultat d'expériences

Côte de porc :

Morceau épongé : 46,60.

16 janvier 17,45, dans du lait ½ écrémé bourg fleury, uht, S mai 2012

Marie Lepage mesure 38,56 pour la viande dans l'eau.

Mesure faites ensuite :

Relevé vendredi 20 à 17h00

Porc dans l'eau

1) 45,90 2) 45,87 3) 45,14 4) 43,49

Porc dans le lait

1) 56,50 2) 57,20 3) 56,96 4) 56,44

Conclusion

J'ai épongé normalement la viande

J'ai pesé la viande directement sur le plateau

A chaque pesage j'ai vu quelques gouttes de liquide sur le plateau entre 1 et 2 g

Pour le porc dans l'eau, entre la pesée 3 et 4 il s'est passée 15 mn en laissant la viande sur un papier absorbant à l'extérieur.

3. Thème du mois:

André Daguin, Le nouveau cuisinier gascon, Editions Stock, Paris, 1981, p. 118 :

« Disposez sur une plaque ou une assiette épaisse les 6 poitrines [de poulet, peau ôtée], massez-les du pouce pour leur faire absorber une petite noix de 5 gr de beurre à chacune ». La viande absorbe-t-elle ainsi la graisse? Peser pour le savoir, après avoir frotté pour éliminer la couche superficielle.

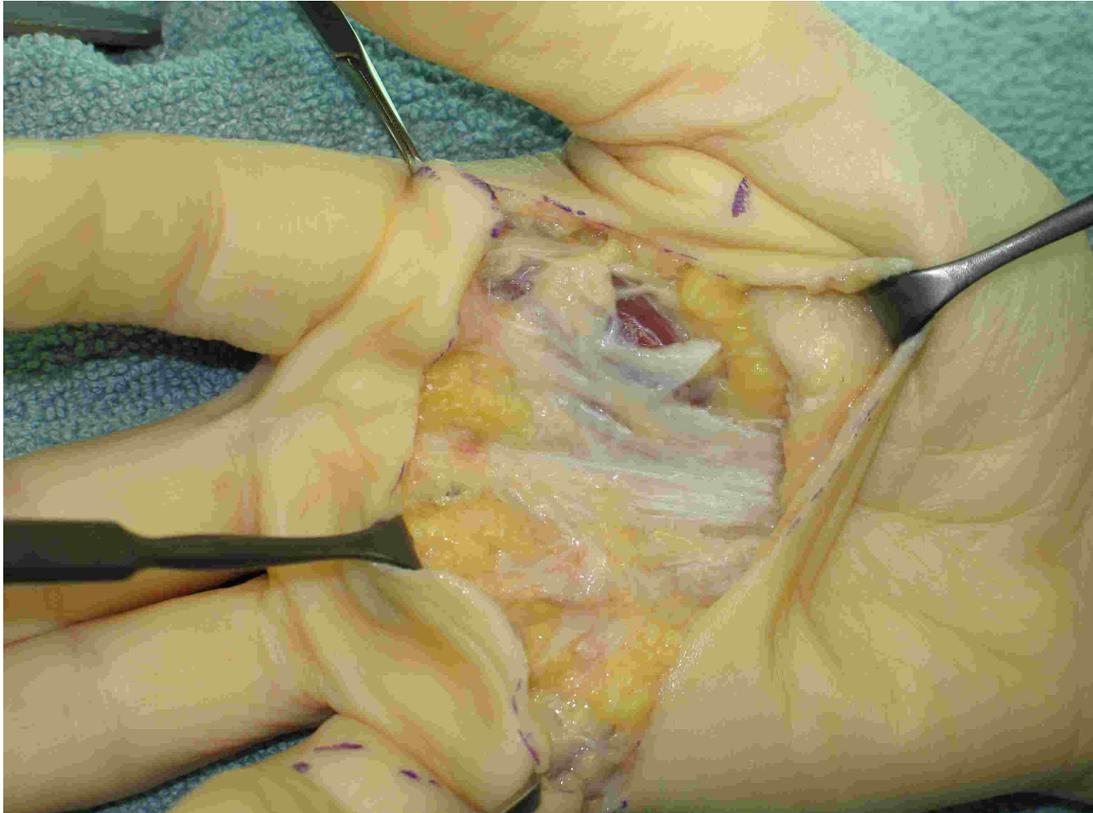
Nous utilisons un blanc de volaille que nous pesons :

M1 (g) : 144,08 ; 139,75 ; 141,36 ; 141,62 ; 140,70 ; 139,99 ; 142,34 ; 143,91

Le beurre utilisé (demi sel: Alain Ledanet, sel ajouté maxi 3 %) est également pesé : 8,37 g

On sait qu'il peut y avoir des échanges entre les matières grasses et les émulsions :

- c'est le principe des crèmes hydratantes de l'industrie cosmétique
- peler des carottes à mains nues les fait apparaître orange, parce que des composés hydrophobes peuvent aller se dissoudre dans la graisse qui fait les parties « charnues » des doigts et des mains.



Si on met de l'huile de massage et on masse : huile entre, après un moment.

Viande pesée après épongeage : 141,43 ; 141,38 ; 140,27 ; 139,30

Assiette pesée : 11,56 ; 11,57 ; 11,56

Assiette lavée à l'eau chaude :

Balance pas précise car limite (200 g).

Assiette lavée : 8,90 ; 8,90

Autre expérience : on enlève la petite peau

Eponger avec papier absorbant.

Cette fois, on coupe dans la longueur.

Assiette vide : 8,22 ; 8,23 ; 8,22
Assiette : 13,64 après pesée
Viande : 90,63 ; 90,55 ; 90,53 ; 90,50 ;

Beurre : 14,98
Le jambon : massé avec aromates et épices.

Le beurre chauffé fondrait.
Papier pour les mains : 2,16 g

Dans le cas où pertes, peser plusieurs fois.

Papier pour le poulet : 2,17

On répète l'expérience en massant sans beurre.

Masse de la viande 80,48 ; 81,45 ; 81,7

après massage à sec. 80,70 ; 81,69

Papier : 4,38.

Assiette : 9,50, 9,54, 9,51. Elle pèse 10,73.

Le papier qui a enlevé le beurre : 5,25
Viande massée : 91,1

Finalement, on ne voit aucun effet du massage, en termes d'absorption !