

Groupe d'études des précisions culinaires
20 mai 2012

1. Choix du thème suivant :

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),

Pourquoi écume-t-on le miel en confiserie ?

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

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

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.

Cuire les légumes verts dans l'eau pétillante pour les conserver verts

On dit que les crêpes seraient une bouillie qui aurait attaché

Thème retenu :

On choisit « Laver les fraises leur fait-il perdre du goût ? »

2. Expérimentations du mois :

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?

Dans les discussions préliminaires, on évoque le fait qu'un rôti pour 12 coupé au moment ne fait plus que pour 8 à 9 : il y a environ 30 % de pertes.

On enseigne que le temps de repos est égale au temps de cuisson

Pourquoi blanchir du lard : pour les dégraisser.

PD Cécillon : ne pas blanchir ; le lardon oui. Lard gras au sel : 30 ans qu'on n'utilise plus.

C. Foucher : en charcuterie aujourd'hui, on enseigne encore le dessalage des lardons (poitrine).

Le lard blanc est pour les rôtis, autour de tournedos, des paupiettes. On s'en sert pour barder

Michel Grossman indique la technique qui consiste à tailler des lardons de lard gras, à les poêler et à les mettre sur de la salade. Une grosse partie de graisse part, et reste des sortes de fritons sur salade.

Pour nos expériences, nous avons du lard au sel rentré la veille de Rungis.
On découpe en parties de même épaisseur. On observe un bel intérieur. On découenne et l'on goutte pour voir si l'intérieur est salé : c'est salé.
Comme il y a un doute pour savoir si c'est le bord qui est salé, on lave. C'est encore salé.

Quand un morceau est placé dans l'eau froide, on voit des particules de gras qui remontent.
En cuisine, dit C. Foucher, le blanchiment part toujours à base d'eau froide.

On chauffe, et l'on obtient une ébullition après 8 min. A ce stade, l'eau est salée, et le lard est encore salé.
Pas diminution de taille.

On compare avec l'immersion dans l'eau bouillante.
Pas de différence.

Madame St Ange p. 19

« L'opération a un double but : nettoyer le lard, souvent d'une propreté douteuse, et le débarrasser de l'excès de son sel, même lorsque il n'est que peu salé.

C'est toujours à l'eau froide que doit être mise le lard q'on veut blanchir. Mis à l'eau bouillante, il ne se dépouillerait pas bien de son sel.

Si le lard est destiné à être taillé en lardons, il est d'abord débarrassé de sa couenne, taillé selon les dimensions adoptées ; puis mis dans une petite casserole avec de l'eau froide, en quantité suffisante pour y baigner largement.

Faites chauffer très progressivement, pour ne pas amener une trop prompte ébullition : cela en vue du dessalage. Laissez bouillir doucement 5 à 6 minutes et davantage, 8 à 10 minutes si le lard est très salé ; versez les lardons dans une passoire. Plongez la à grande eau froide. Egouttez alors les lardons parfaitement. S'ils doivent ensuite être colorés, il faut les sécher d'abord à fond dans un linge, l'humidité qu'ils garderaient s'opposant à leur cloration das le corps gras, à cause de la vapeur qu'ils dégageraient. »

Si on part d'eau froide et qu'on porte à ébullition : cela n'enlève pas complètement le sel.

On observe que la quantité d'eau n'est pas la même.

Il y a une casserole qui mousse (parti à l'eau froide)

De 2 l, il reste 1,169 L (pour parti eau bouillante)

L'autre : reste: 1,685 L

Celui qui a été plongé dans l'eau bouillante semble plus salé que l'autre, mais un test triangulaire ne confirme pas l'impression