

Groupe d'étude des précisions culinaires

20 février 2012

1. Choix du thème suivant :

Tamiser la farine sert-il à quelque chose ?

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 sue 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 ?

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.

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 rôti, 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?

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

On dit que les crêpes seraient une bouillie qui aurait attaché

On retient tamiser la farine, génoise, crêpes, béchamel, pâte à chou, avec farine 45 et farine fluide.

2. Points divers :

Divers note à note

Cours de gastronomie moléculaire

Militantisme en faveur du riz doré.

3. Thème du jour :

3.1. Les saucisses

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.

On fait l'expérience de cuire des saucisses (chipolatas) à la poêle, après les avoir piqué ou non, plongées préalablement ou non dans l'eau bouillante :

1. eau bouillantes
2. piquées
3. eau bouillante et piquées
4. rien

On observe tout d'abord qu'une saucisse ébouillantée et piquée éclate. Elle est plus abimée que celle qui est ébouillantée sans être piquée.

La cuisson dure 2 minutes.

On s'interroge sur la température de cuisson dans la poêle.

Avec des merguez, on fait 1 minutes dans l'eau bouillante, piquées ou non. Les deux merguez restent intactes.

Nous concluons que les paramètres de contrôle sont la nature de la saucisse, la durée de l'ébouillantage, ou bien la température de cuisson.

Avec des saucisses de Toulouse, nous testons 1 min d'ébullition, et une cuisson à feu fort dans la poêle, puisque Christian Foucher dit que c'est le fort qui fait éclater.

La toulouse commencée assez chaud ne bouge pas.

Un participant signale qu'à Chambéry, il est dit de ne pas piquer les diots, sinon ils éclatent.

Christian Foucher ne pique jamais les saucisses.

3.2. Pour le pinceau et l'âcreté

Pour savoir si un pinceau passé sur les bords d'une casserole d'un fond réduit évite de l'âcreté, on fait un triangulaire qui montre une différence sensorielle pour les fonds dont le tour a été badigeonné au pinceau.