

Séminaire de gastronomie moléculaire :
l'étude des précisions culinaires
18 février 2013

Thème :
La crème anglaise et les priestleys

Les séminaires de gastronomie moléculaire sont des rencontres où nous discutons et testons des précisions culinaires. Ils ont le plus souvent lieu le 3e lundi du mois (sauf juillet et août), de 16 à 18 heures, à l'École supérieure de cuisine française de la Chambre de commerce de Paris (merci à nos amis de l'ESCF, et tout particulièrement à Bruno de Monte, le directeur, et Christian Foucher, qui nous accueillent).

1. Choix du thème du mois prochain :

Plusieurs précisions ont été discutées :

- pourquoi écume-t-on le miel en confiserie ?
- un papier sulfurisé sur de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderai plus brillants ?
- aérer un potage a-t-il le même effet qu'aérer un vin ?
- 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 dit que l'on augmente le croustillant d'un confit en le laissant une nuit avec du gros sel ; est-ce vrai ?
- dans *La cuisinière lyonnaise*, anonyme, Lyon, Backès, p. 1, on trouve cette indication : « On ne doit jamais faire bouillir aucune liaison » ; y parviendrait-on toutefois ?
- on se pose la question de l'importance du matériau des moules à kougelhopf
- dans *760 recettes de cuisine pratique*, par les Dames Patronnesses de l'Oeuvre du Vêtement de Grammont, Grammont, sans date, p. 36 : « Ne laissez jamais rebouillir une sauce dans laquelle vous avez mis du vin ou des liqueurs »
- pour un sauté de volaille ou de porc, le matériau du sautoir est-il important ?

Les participants du séminaire votent pour :

- est-il vrai qu'il faut passer deux fois dans l'oeuf battu et la panure, quand on veut frire ?

2. Points divers :

- Le Cours de gastronomie moléculaire 2013 s'est tenu les 4 et 5 février 2013 sur le thème « Manger : puisque tel est l'objectif de la cuisine, comment l'analyse de l'acte de manger doit-il guider cette dernière ? ». Les cours ont été donnés, à AgroParisTech, avec des interventions de Christian Salles (INRA Dijon), Claude-Marcel Hladik (Muséum national d'histoire naturelle de Paris), Danièle Alexandre Bidon (Ecole des hautes études en sciences sociales), Pierre Gagnaire (restaurants dans plus de 10 villes du monde, 3 étoiles pour un de ses restaurants à Paris)
- Les étudiants de l'ESSEC qui ont choisi un thème « note à note », pendant l'Imagination Week, ont remporté le trophée.
- La date limite d'inscription au Premier Concours de cuisine note à note a été étendue. La remise des prix aura lieu le 26 avril 2013.
- Des Cours de gastronomie moléculaire seront données pour des étudiants de L2 de l'Université Paris VI les 15 et 22 février 2013.

- Un Pole régional Science & culture Alimentaire se construit en Auvergne, avec le soutien du Recteur, Madame Marie Danièle Campion.
- Conférence sur la Cuisine note à note à AgroParisTech le 13 février 2013.
- Un atelier de cuisine note à note sera donné à des chefs le 16 février 2013.
- Le prochain séminaire aura lieu le 18 mars 2013
- L'Université de Cork, Irlande, se lance dans l'enseignement et la recherche en gastronomie moléculaire le 21 février 2013.
- Etc

3. Le thème du mois :

En 1742, Marin écrit, dans *La suite des dons de Comus*, Éditions Manucius (fac similé de l'édition de 1742), Pau, 2001, t. 1, p. 25, que le coulis à la reine est fait de jaunes d'œufs durs broyés, volaille broyée.

D'où une question : peut-on faire une crème anglaise à l'œuf dur ? Et un priestley ?

Lors du séminaire, on commence à cuire (casserole, sur du gaz) 250 g pour 2 jaunes d'œufs. On observe un blanchiment, un léger épaississement, mais la consistance n'est pas celle d'une crème anglaise.

Puis on cuit un mélange de 250 g d'eau, 4 jaunes, 100 g de sucre, après avoir fait le ruban. On observe beaucoup de mousse, mais la sauce tranche.

Avec 250 g d'eau, 4 jaunes, 100 g de sucre, 50 g de beurre, on obtient un système qui mousse moins, plus stable, dont la mousse devient plus fine et plus abondante quand on chauffe.

On teste également la cuisson de 250 g de blanc d'œuf, et 250 g d'eau, 100 g de sucre : la sauce tranche brusquement.

Ces diverses préparations sont passées au mixer : souvent, elles restent très liquide, mais avec le sucre, et en augmentant la quantité de protéines, la préparation devient plus nappante.

Avec 2 jaunes d'œufs durs, 50 g de sucre, 100 g d'eau, on cuit jusqu'à l'ébullition, et ça tient ! En continuant le chauffage, on obtient une « réduction » nappante d'œuf dur sucré.

Enfin, on se lance (manque de temps, toutefois), dans la production de « priestleys », des préparations où les protéines du jaune d'œuf sont remplacées par de la chair de poisson ou de viande.

Pour des recettes, on peut consulter :

- un texte qui présente les priestleys sur http://www.pierre-gagnaire.com/#/pg/pierre_et_herve/travaux_precedents/18
- deux recettes de Pierre Gagnaire, sur la même page.

Reçu le 22 février, de Sandrine Burnet-Robert :

Suite à la réunion, j'ai mixé 184 grde filet de lieu avec 276 cL de lait chaud, puis j'ai mélangé 460 cL de lait et 115 cL d'eau (provenant de la fontaine de la Butte aux cailles), ajouté sel + une pincée de curry du corsaire de chez Rollinger, toujours en mixant à 70° C.

J'ai nappé des filets de julienne de ce priestley, accompagné d'une grosse boule de céleri cuite au four pendant 2 h 30 à 180°C.

La photo ci dessous, qui montre est un peu floue, est médiocre, mais on voit bien les petites

bulles et c'était très bon (nous avons aimé)



Vive la connaissance le 3ème lundi du mois qui relie le bon et l'expérimental pour le bonheur de la famille.