

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

**Thème :
La panure**

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 thèmes possibles sont discutés

- 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 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 ?
- 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 ?
- On dit qu'une feuille de figuier ajouté à une daube accélère la cuisson, en attendrissant la viande

Les participants du séminaire votent pour : l'écumage des bouillons est-il utile (goût, clarté) ?

2. Points divers :

-
- 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.
- Un ingrédient note à note de consistance analogue à la viande a été obtenu par mélange de 60 % de protéines de blanc d'oeuf, 30 % d'eau, 10 % de cellulose sèche. Les quantités utilisées pour la saveur, l'odeur, la couleur, sont infimes. La masse a été mise en forme, cuite à la poêle, et l'on a obtenu une consistance que l'on a ensuite peaufiné.
- Michel Nave (Meilleur Ouvrier de France), chef de Pierre Gagnaire, viendra montrer des plats note à note au Salon du livre, le samedi 23 mars.
- Un diner moléculaire et note à note par le chef Hugo Coudurier (Yum Yum), à Doha, Qatar.

3. Le thème du mois :

Ce mois-ci, nous avons cherché à savoir s'il était intéressant de passer deux fois la pièce à paner dans l'oeuf battu et la chapelure.

Les cuisiniers présents ont des pratiques qui diffèrent de ce qui est enseigné et écrit dans les livres de cuisine. La discussion préalable montre que le nombre de passage n'est pas déterminé, avant le séminaire, par la grosseur de la pièce. En revanche, les cuisiniers sont sensibles à l'épaisseur de la couche croustillante.

La plupart des cuisiniers préconisent de ne pas éponger la viande, qui doit être très fraîche.

La plupart commence par saler les pièces, avant de les fariner.

Puis a lieu le trempage dans l'anglaise, laquelle préparation est soit de l'oeuf battu, soit de l'oeuf battu additionné de lait.

Puis les chapelures utilisées sont soit blanches (mie de pain au tamis), soit blondes (croûte). Parfois, on utilise de la chapelure de brioche.

Une question se pose : faut-il attendre, entre les deux passages anglaise+chapelure ?

Pour les croustilles, certains cuisiniers passent les pièces au congélateur.

Pour nos expériences :

1. Nous comparons deux moitiés de même épaisseur d'une escalope de dinde divisée en deux parties de même taille.

Les deux parties sont farinées, et une moitié est passée une fois dans l'oeuf battu (pas de lait), puis dans la chapelure blonde ; l'autre moitié est farinée, passée anglaise, chapelure, anglaise, chapelure. Les deux pièces ont posées bien à plat dans une poêle couverte intérieurement de téflon, et on l'on a préchauffé de l'huile d'olive.

Il semble que l'escalope panée deux fois est d'une couleur plus soutenue. La cuisson sur la première face dure 45 s pour les deux pièces, et la cuisson totale 1 min 45 s.

Il apparaît clairement que la pièce panée deux fois est couverte d'une couche plus épaisse que la pièce panée une fois. En revanche, la pièce panée deux fois a une couche panée qui se détache. On répète l'expérience pour savoir si cette caractéristique est constante.

2. On répète l'expérience, mais en réduisant le feu après dépôt des pièces dans l'huile (0.5 cm d'épaisseur).

Cette fois, la couleur est blonde, moins soutenue, mais on ne voit pas de différence de couleur.

Et, surtout, la couche panée deux fois ne se détache pas, comme précédemment.

En revanche, on confirme l'observation sur l'épaisseur. On observe aussi plus d'élégance avec un seul passage dans l'oeuf et la chapelure

3. On compare ensuite une pièce farinée et panée une fois à une pièce non farinée et panée une fois. On ne voit aucune différence entre les deux pièces, soit avec une observation visuelle, soit avec un test triangulaire !

4. On pèse de la viande, farine panée une fois ou deux fois

La viande farinée pesait initialement 40 g. Après une panure, elle pesait 51 g. Après deux panures, elle pesait 67 g.

On conclut que la panure apporte de la matière bon marché (par rapport à la viande).

5. On fait un test de panure d'oeufs mollets

Les oeufs sont cuits pendant 6 minutes dans l'eau bouillante. Puis ils sont écallés sous l'eau courante

froide.

La farine accroche bien sur l'oeuf froid. Puis on compare un passage ou deux passages dans la panure, avec ou sans farinage.

Cette fois, les doubles panures sont mieux.

Prochain séminaire : le 15 avril 2013

Puis séminaire déplacé en mai (le 23 au lieu du 20)

En juin dernier séminaire de l'année universitaire le 17.