

Jeu-Concours de Cuisine Note à note 2014

Frédéric Clarembeau et Elodie Ricquebourg

30 Avril 2014



Palette de saveurs aux notes d'Asie



Crème et chantilly de coco



- L'histoire : le lait de coco est fréquemment utilisé dans la cuisine des pays du Sud-Est asiatique (Thaïlande, Cambodge, Malaisie, Indonésie)¹. Les préparations de chantilly à base de lait de vache, elles, sont originaires d'Europe. Notre plat illustre la fusion entre notre cuisine et celle de l'Asie.
- La technique : pour stabiliser l'émulsion d'air dans le lait de coco nous avons utilisé du gellane à haut taux d'acyle². Ce gellane conserve son caractère texturant jusqu'à 90°C. Ceci nous a permis de déposer la quenelle de chantilly de coco froide sur de la crème de coco tiède sans qu'elle ne perde sa forme.

1: http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_coco

2: <http://www.moleculargastronomynetwork.com/19-additifs/Gomme-gellan.html>

Nuggets façon tonkatsu



- L'histoire : le tonkatsu fait partie des mets les plus appréciés au Japon. Il s'agit de côtes de porc enrobées d'une panure. Elles sont frites pour développer une belle couleur brune analogue à celle des nuggets abondamment consommés aux États-Unis. Ceci confère à ce met une touche « exotique » occidentale³.
- La technique : la teinte et le goût grillé typiques des nuggets proviennent de réactions de Maillard entre les protéines de lait, de gluten et le glucose. Ces réactions sont accélérées par l'utilisation du bicarbonate de soude, à l'instar de ce qui se fait pour dorer la surface des bretzels⁴.

3 : <http://www.japanesecooking101.com/tonkatsu-deep-fried-pork-recipe/>

4 : <http://www.madfoodscience.com/post/42585517622/pretzels>

Krupuk



- L'histoire : les krupuk font partie des préparations indonésiennes traditionnelles⁵. Il s'agit de chips de tapioca soufflées et aromatisée.
- La technique : le soufflage est obtenu par expansion rapide, à la chaleur, des bulles d'air contenues dans des languettes d'amidon de tapioca déshydraté. Le krupuk obtenu est aromatisé avec du methional.

Faux wakame



- L'histoire : le wakame est une algue comestible populaire au Japon et en Corée. Les feuilles vertes ont une texture légèrement gélatineuse. Chez nous, on commence à connaître ce produit grâce aux restaurants de sushi qui l'accommodent sous forme de salade agrémentée de graines de sésame⁶.
- La technique : pour donner à notre préparation une texture souple, élastique mais cassante, nous avons utilisé du gellane à haut taux d'acyle⁷ et de la gélatine. Le complément craquant s'apparentant aux graines de sésame est obtenu à partir de particules de krupuk.

6 : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Wakame>

7 : <http://www.moleculargastronomynetwork.com/19-additifs/Gomme-gellan.html>

Filaments et chips saveur piment thaï



- L'histoire : dans la cuisine thaïlandaise, le piment est consommé frais ou séché pour la confection de sauces et sambals (pâte de piment). Le sambal est maintenant bien connu en Europe.
- La technique : nous avons utilisé de la capsaïcine* pour produire, comme avec le piment thaï, des stimulations trigéminales⁸. La sensation piquante s'ajoute à l'information gustative afin donner l'impression d'un plat plus riche en saveurs.

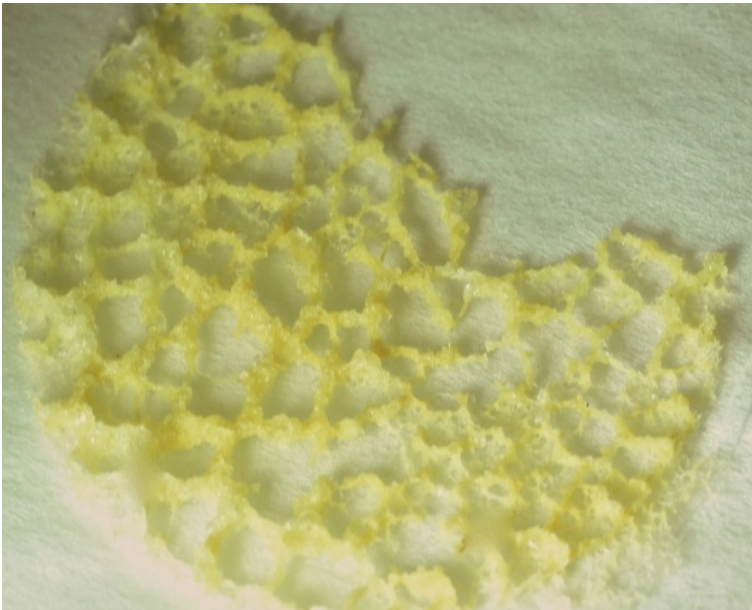
*issue d'un extrait alcoolique de piment.

Vermicelles de soja noir



- L'histoire : les vermicelles de soja font partie intégrante de l'alimentation asiatique. Ils sont fabriqués à partir de haricots mungo⁹ aussi appelés soja vert.
- La technique : nous avons préparé nos vermicelles par extrusion, à température de la glace, de sauce soja gélifiée avec des carraghénanes kappa. Ceux-ci permettent de maintenir une structure gel même après cuisson et refroidissement. Les vermicelles obtenus présentent un aspect brun translucide.

Tuiles dentelles



- L'histoire : nous avons précédemment réalisé des tuiles dentelles à base de parmesan qui avaient apporté du volume et du croustillant dans nos plats. Ici, nous avons choisi de travailler avec des tuiles au goût neutre afin de ne pas interférer avec les autres composants d'inspiration asiatique qui se marient mal avec des arômes de fromage.
- La technique : nous avons préparé nos tuiles à partir d'une émulsion aqueuse d'amidon dans de l'huile. Lors de la cuisson, l'émulsion se sépare laissant une trame croustillante qui constitue la tuile proprement dite.

Émulsion aux parfums d'agrumes



➤ L'histoire : le ponzu¹⁰ est une sauce légèrement sucrée, acidulée, à base de sauce soja et d'agrumes. Au Japon, il est fréquemment consommé avec les viandes et les grillades.

➤ La technique : nous avons réalisé une émulsion d'huile dans l'eau pour napper les nuggets. La taille des gouttelettes en suspension dans la phase dispersée permet une diffusion optimale des arômes de limonène et de géraniol lors de la dégustation.