

Réunion du Groupe d'étude des précisions culinaires

17 octobre 2011

Thème du mois :

J. Robuchon : « Quand on sale tout de suite des pommes de terre cuites à la poêle, elles brûlent ».

Présentation du menu note à note du Cordon bleu

1. Thèmes évoqués pour le prochain séminaire :

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.

Piquer les fonds de tarte

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),

Un papier sulfurisé sous de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderai plus brillants, ou

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

Pour un séminaire extraordinaire : un produit (le glucose, l'oeuf) ?

Thème retenu :

On dit qu'il faut saler les potages avant cuisson ; après, ça ne marche pas.

2. Expérimentation du mois :

On veut faire un essai :

On propose de mettre du sel sur les pommes de terre en avance,, et de comparer avec le sel en début de cuisson et en fin de cuisson.

On décide de faire 3 rondelles (entre 3 et 6 mm d'épaisseur) pour une poêle
On utilise 3 petites cuillères d'huile d'arachide.

On dépose trois rondelles,

- ça pétille là où il y a du sel, mais on ne voit rien de particulier.
- ça n'attache pas
- ça colore et ça ne brûle pas.

Mais on observe que le feu est trop fort (220 °C), de sorte que l'on répète l'expérience.

On recommence dans poêle en cuivre étamé. Deux cuillerées à café d'huile d'arachide.

On ne voit pas de différence de couleur entre les rondelles avec ou sans sel.

Christian Foucher signale que, quand il faisait des pommes de terre sautées, il choisissait un récipient adéquat. Il faisait sauter à l'huile, égouttait, puis finissait dans un beurre cru et salé ; si l'on avait salé au début, cela aurait brûlé : l'idée reste à tester.

On reproduit l'expérience avec une casserole en cuivre étamé, 4 cuillerées à café.

On voit que les pommes de terre salées sont plus colorées.

Sans sel, elles ne colorent pas.

On répète avec 12 cuillerées d'huile.

Surtout, on conclut que l'expérience devra être refaite, et que l'on devra comparer des pommes de terre de variétés différentes.