

# Groupe d'étude des précisions culinaires

## Mai 2011

### Le transvasement de la pâte à meringue à la poche à douille

**Madame Saint Ange écrit p. 561 : « La poularde à l'ivoire est frottée de citron avant d'être enveloppée dans des bandes : cela en vue de conserver aux chairs leur plus entière blancheur ». Tester l'effet et l'explorer.**

#### 1. Thème à explorer :

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

Robuchon : quand on sale tout de suite des pommes de terre cuites à la poêle, elles brûlent

Les blancs pour les artichauts

#### 2. Ponts divers :

Repas hotellerie

#### 3. Thème expérimental

On part de ces deux citations :

Paul Bocuse, La cuisine du marché, p.253 : « Si la volaille est destinée à être pochée, frotter l'estomac avec un quartier de citron pour maintenir la blancheur, et recouvrir aussitôt d'une barde de lard frais ». [on observe que ce livre est parfois repris d'auteurs antérieurs]

Madame Saint Ange écrit p. 561 : « La poularde à l'ivoire est frottée de citron avant d'être enveloppée dans des bandes : cela en vue de conserver aux chairs leur plus entière blancheur ».

On part donc de volaille : Lacouaire, poulet de qualité, Savic. N° FR 85046 003  
Elevé dans le Vaucluse.  
Le poulet est fendu en deux, et l'on frotte une moitié de citron.

Puis on cuit dans un fond blanc de volaille, avec vert de poireau, sel, oignon brûlé, pendant 20 minutes.

Il est divisé en deux.

A 17h 13 : on enfourne, à gauche citron, témoin à droite

Il semble que dès 4 min, la coloration arrive plus vite.

On a cuit à 17h01.

Ca a l'air plus blanc sur le citronné, mais les deux moitiés.

On répète l'opération à 17.30 pour de l'eau pure, salée à 10 g au litre.

Et on ne voit aucun effet du jus de citron.

Michel Grossman est étonné pour la poularde à l'ivoire, car sauce colorée.

Sauce crème, roux blanc et fond de volaille bien crémé : ivoire, parce que l'on ajoutait dedans de la glace de viande.

La couleur ivoire : ivoire jauni, parce que ce n'était plus la couleur de la sauce blanche, mais coloré par la glace de viande.