

Groupe d'étude des précisions culinaires

Juin 2011

Thème :

Le blanc (farine) des artichauts

1. Thème restants :

On dit que le goût d'une soupe passée au moulin est plus développé que lorsqu'on la passe au mixer. Est-ce vrai? Pourquoi ? Rapprocher ce dicton de celui qui concerne le basilic et des travaux effectués sur les systèmes enzymatiques mis en oeuvre lors de la découpe des tomates.

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

Un papier sulfurisé sous de la cuisson à l'anglaise de petites légumes les garderait plus brillants.

On retient :

On dit que l'arôme d'une soupe passée au moulin est plus développé que lorsqu'on la passe au mixer. Est-ce vrai? Pourquoi ? Rapprocher ce dicton de celui qui concerne le basilic et des travaux effectués sur les systèmes enzymatiques mis en oeuvre lors de la découpe des tomates.

2. Thème de cuissons des artichauts :

Est-il vraiment utile de les cuire dans eau, citron, sel, farine ?

On utilise une casserole en acier inoxydable.

La queue de l'artichaut est cassée, et l'on retire les écailles du fond (quelques petites).
On tourne les artichauts. On citronne les fonds
Puis on prépare de l'eau que l'on divise en deux, on sale, et on chauffe.

L'artichaut donne les mains noires (on aurait les mains noires avec les carottes, asperges, pommes, fèves, courgettes ; potirons...)

On dépose une cuillerée à soupe de farine sur 1,5 L d'eau froide, on disperse au fouet. Puis on porte à ébullition

On garde ½ citron pour chaque casserole : On divise en 2.

On pose l'artichaut, qui flotte ; on recouvre d'un papier sulfurisé.

A 17h10, on fait chauffer.

On observe de la mousse avec la farine, et ça va déborder.

A 17h25, on sort du feu : on ne voit pas de différence extérieure

Un chef goute est trouve que c'est plus mat sans farine, et plus plus collant au toucher avec farine.

On observe que les artichauts sont retombés au fond de la casserole (les cuisiniers d'antan laissaient tremper dans le blanc jusqu'au refroidissement, comme une marinade, jusque 3 ou 4 jours à frais : 5 ou 6 °C).

Devoir de vacances : les levains, avec raisins, petits lait, pomme, etc. raisins blonds, gousses d'ail,