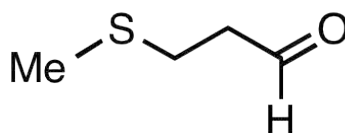


Jeu-Concours de Cuisine Note à Note N°2



Le méthional



Le méthional est un composé organique de formule générale $\text{CH}_3\text{SCH}_2\text{CH}_2\text{CHO}$, qui, à l'état pur dans les conditions ambiantes, se présente sous la forme d'un liquide incolore et puissamment odorant : il a une odeur de pomme de terre cuite, de potage cultivateur, avec des notes de bacon... En cuisine, il se forme effectivement lors de la cuisson des pommes de terre, par exemple, mais aussi lors de la production du thé. C'est un dérivé de l'acide aminé nommé méthionine.

Organisateurs :
Odile Renaudin (www.sciencesetgastronomie.com) , **Yolanda Rigault**
(yolanda.rigault@wanadoo.fr), **Hervé This** (herve.this@paris.inra.fr)

Introduction : la « Cuisine Note à Note »

La « cuisine note à note » est une technique culinaire qui utilise des composés purs, pour construire des aliments.

Toutefois, on comprend que, pour parvenir pratiquement à produire des oeuvres en un temps raisonnable, des « raccourcis » puissent être empruntés : si la cuisine note à note « pure » est bien l'usage de composés purs, il est admis que l'on puisse notamment employer des « fractions », mélanges de composés formés par fractionnement des produits végétaux ou animaux, pour de la « cuisine note à note pratique ».

La cuisine note à note pure étant difficile à penser, on se propose, pour ce deuxième concours, d'acclimater progressivement la technique, en n'imposant que l'usage d'un seul composé : le méthional.

L'objet du concours :

Pour cette deuxième édition du Concours international de Cuisine Note à Note, il est proposé de réaliser de un à trois aliments qui devront tous contenir du méthional, composé qui sera fourni aux participants, en solution diluée dans une huile alimentaire neutre.

Les plats soumis au jury seront appréciés à leur degré de proximité avec la « cuisine note à note pure », mais évidemment, on jugera aussi l'originalité de la mise en œuvre du méthional.

On favorisera également les productions qui ne contiendront pas de tissus végétaux (fruits, légumes) ou animaux (viande, oeufs, poissons) entiers, mais plutôt des fractions inédites de tels tissus (par exemple, poudre de blanc d'oeuf, protéines laitières...). Les participants seront libres de se procurer ces fractions ou de les produire eux-mêmes.

Chaque aliment préparé (maximum 3) devra être :

1. décrit par une recette (maximum deux pages en Romain corps 12, voir document joint) précisant
 1. les ingrédients utilisés, avec les quantités
 2. le mode opératoire
2. photographié (cinq photographies maximum, si l'on veut représenter des étapes de la réalisation), car c'est notamment sur ce critère que le jury devra trancher

Critères d'évaluation :

Faisabilité, reproductibilité.

Présence de méthional.

Originalité de la mise en œuvre du méthional.

L'utilisation de composés purs sera préférée à l'utilisation de fractions.

Evidemment, les réalisations ne devront pas être toxiques

La complexité gustative sera privilégiée : on notera mieux un aliment qui aura, saveur, odeur, couleur, consistance, forme, stimulations trigéminales...

Qui participe ?

Ce concours est gratuit, ouvert à tous.

Comment on participe ?

Pour l'inscription, il suffit d'envoyer un email de candidature, avec une adresse postale et un téléphone.

Il faut envoyer un dossier (fichier .doc), un document powerpoint (fichier .ppt) de 10 diapositives au maximum, des photos de qualité 300 dpi.

Dates :

Inscriptions ouvertes jusqu'au 15 mars 2014

Dernier envoi des dossier : 30 avril 2014

Remise des prix :

Vendredi 23 mai 2014 après midi, AgroParisTech, Paris.

Des prix seront donnés par les partenaires : Mane SA, Revue Pour la Science, Editions Belin, Société Louis François

Les meilleurs réalisations seront affichées sur plusieurs sites (Scienceetgastronomie.com, Forum Note à Note d'AgroParisTech...). Elles feront l'objet d'expositions itinérantes.

Merci à nos partenaires :

Editions Belin

Revue Pour la Science

Société Louis François

Annexe : pour bien comprendre, faisons la distinction

Il y a la **gastronomie moléculaire**, d'une part, qui se développera à l'infini, dans le silence des laboratoires scientifiques.

Et, d'autre part, il y a ses applications : la « **cuisine moléculaire** » (qu'il faut se hâter de dépasser) et la « **cuisine note à note** », qui sera la prochaine grande tendance culinaire, durable !

Hervé This

1. Le travail scientifique

En 1988 était officiellement créée la discipline scientifique qui a été nommée «gastronomie moléculaire».

C'est une activité scientifique, faite par des scientifiques (et non par des cuisiniers), qui repose, comme toutes les autres disciplines scientifiques, sur l'expérience et le calcul, et qui, comme toutes les autres disciplines scientifiques, vise la compréhension des phénomènes.

En l'occurrence, la gastronomie moléculaire a pour objet de chercher les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors de la préparation et de la consommation des mets (ou plats, ou aliments).

Insistons : la gastronomie moléculaire n'est pas de la cuisine... même si certains confondent (à tort!) gastronomie et haute cuisine ! On doit rappeler ici que l'expression « gastronomie moléculaire » est parfaitement choisie pour désigner une activité scientifique telle que décrite ici. En effet, le mot « gastronomie » désigne en réalité une « connaissance raisonnée », et non pas de la cuisine fine¹. Or la gastronomie moléculaire, activité scientifique, est bien une « connaissance raisonnée », et elle est « moléculaire », tout comme l'est la biologie moléculaire, en ce qu'elle considère les aspects moléculaires des transformations culinaires.

Bref, la gastronomie moléculaire, et c'est une erreur que de dire que certains cuisiniers font de la gastronomie moléculaire ; ils ne peuvent faire que de la « cuisine moléculaire » (expression malheureuse, mais imposée par les circonstances), ou, mieux, de la cuisine note à note, puisque tel est le futur de la cuisine.

Terminons en rappelant une fois de plus :

La gastronomie moléculaire est l'activité scientifique qui recherche les mécanismes des phénomènes qui surviennent lors de la production et de la consommation des aliments.

1

Jean-Anthelme Brillat-Savarin a défini la gastronomie en 1825, dans son livre intitulé La physiologie du goût : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'être humain en tant qu'il se nourrit ».

2. Une application en cuisine

Ce qui est à l'origine de confusions, c'est que, à l'époque où nous avons créé la gastronomie moléculaire, nous avons également voulu rénover les techniques culinaires, et introduit la terminologie « cuisine moléculaire » pour désigner cette nouvelle cuisine rénovée.

La définition de la « cuisine moléculaire » est :

« La production d'aliments (la cuisine, donc) par de « nouveaux » outils, ingrédients, méthodes ».

Dans cette définition, le terme « nouveau » désigne plus ou moins tout ce qui n'était pas dans les cuisines des cuisiniers français en 1980. Par exemple : le siphon (pour faire des mousses), l'alginate de sodium (pour faire des perles à coeur liquide, des spaghettis de légumes, etc.) et les autres gélifiants (agar-agar, carraghénanes, etc.), l'azote liquide (pour la production de sorbets et de bien d'autres préparations), l'évaporateur rotatif, et, plus généralement, l'ensemble des matériels de laboratoire qui peuvent avoir une utilité technique ; un exemple de méthode nouvelle, enfin, la préparation du « chocolat chantilly », des beaumés, des gibbs, des nollet, des vauquelins, etc. (voir Cours de gastronomie moléculaire n°1 : Science, technologie, technique (culinaires) : quelles relations ?, Ed Quae/Belin)

Evidemment, tous ces outils, ingrédients, méthodes ne sont pas nouveau stricto sensu (bien des gélifiants « nouveaux » sont séculaires, en Asie, et utilisés par l'industrie alimentaire depuis longtemps, tandis que bien des outils sont traditionnels en chimie), mais le projet était de rénover l'activité technique culinaire.

Enfin, oui, la terminologie « cuisine moléculaire » est mal choisie, mais elle a été imposée conjoncturellement ; c'est une expression consacrée (elle est apparue dans le Robert, avec une définition fautive hélas, et dans l'Encyclopedia Britannica, avec une définition juste, heureusement), qui est de toute façon appelée à disparaître... en raison de la proposition suivante.

3. La prochaine tendance culinaire : la Cuisine Note à Note

La proposition suivante, bien plus enthousiasmante, est celle de la CUISINE NOTE A NOTE. Elle est née en 1994 (publiée dans la revue Scientific American) alors que nous nous amusions à introduire des composés définis dans des aliments : du paraéthylphénol dans des vins ou dans des whiskys, du 1-octène-3-ol dans des plats, du limonène, de l'acide tartrique, etc. La proposition initiale était d'améliorer des aliments... mais s'est introduit tout naturellement, en prolongement de la pratique précédente, l'idée de composer des aliments entièrement à partir de composés.

Autrement dit, la cuisine note à note ne fait plus usage de mélanges traditionnels de composés alimentaires (viandes, poissons, fruits, légumes), mais seulement de composés... tout comme la musique électroacoustique ne fait pas usage de trompettes, violons, etc. mais seulement d'ondes sonores pures que l'on combine.

Utilisant des composés purs, le cuisinier doit donc :

- concevoir les formes des éléments constitutifs du mets
- concevoir leurs couleurs
- concevoir leurs saveurs
- concevoir leurs odeurs (ante et rétronasale)
- concevoir l'action trigéminal
- concevoir les consistances
- concevoir les températures

- concevoir la constitution nutritionnelle
- etc.

A ce jour, la faisabilité de cette cuisine nouvelle a été démontrée par plusieurs réalisations :

- premier plat, présenté à la presse par Pierre Gagnaire à Hong Kong, en avril 2009
- plat présenté par les cuisiniers alsaciens Hubert Maetz et Aline Kuentz lors des rencontres scientifiques (JSTS) franco-japonaises à Strasbourg, en mai 2010
- repas Note à Note par les chefs de l'Ecole du Cordon bleu Paris en octobre 2010
- repas Note à Note servi le 26 janvier 2011, en lancement de l'Année internationale de la chimie, à l'UNESCO, Paris, par l'équipe de Potel&Chabot, dirigée par Jean-Pierre Biffi
- cocktail Note à Note servi en avril 2011 à 500 nouveaux étoilés du Michelin + la presse à l'Espace Cardin, Paris, par cette même équipe de Potel&Chabot
- repas Note à Note servi en octobre 2011 par l'équipe de chefs de l'Ecole du Cordon bleu Paris
- repas partiellement Note à Note par des chefs de l'Association des Toques blanches internationales (Jean-Pierre Lepeltier, Julien Mercier, Vincent Vitasse, Marie Jouannou, Michael Foubert) lors du Téléthon 2011, le 3 décembre 2011
- démonstrations par Jean-Pierre Lepeltier, Michael Foubert, Patrick Caals, lors des Cours de gastronomie moléculaire 2012, à AgroParisTech, Paris.

La construction de cette cuisine pose de très nombreuses questions :

- aménagement rural : il est notamment proposé aux agriculteurs de faire de valoriser (à la ferme) leurs produits, au lieu de les livrer directement à bas prix ; cette valorisation passe par du fractionnement et éventuellement du craquage. Une présentation des produits accessibles a été faite, lors des Cours de gastronomie moléculaire 2012, par Jean-Louis Escudier, de l'INRA de Montpellier :

http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/756f3/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_2.html

Puis une démonstration de fractionnement a été faite par Stanislas Baudouin et Laurent Joron :

http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/8ddb4/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_3.html

- économique : non seulement, le transport de fruits et légumes est un gaspillage terrible (on transporte majoritairement de l'eau, les denrées s'abiment), mais la cuisine est un terrible gâchis, avec des rendements des systèmes classiques de cuisson aussi bas que 20 % !
- sensoriel : à ce jour, on connaît mal l'effet de mélanges de composés purs, et il faudra que les cuisiniers apprennent les « lettres » du nouvel alphabet pour produire des « phrases » qui ont du sens
- technique : pour beaucoup d'aspects, il y a à apprendre ; notamment en ce qui concerne les consistances, mais aussi pour les couleurs, les saveurs (ions, acides aminés, divers sucres), etc.
- artistique : voudra-t-on faire quelque chose qui semble nouveau, ou bien faire quelque chose de classique ? Tout est possible, et il est proposé, pour bien comprendre la question, de s'imaginer devant une assiette vide et de se poser la question : que vais-je y mettre (et pourquoi) ?
- politique : quid des terroirs, de la spécificité française des climats, des terroirs ? N'ayons pas peur : des composés phénoliques totaux de Syrah n'ont rien à voir avec ceux de Grenache, et chaque région a ses productions particulières, pour ce qui concerne les fractions (par opposition aux composés purs). Or il faut sans doute considérer que l'on passera plutôt par du

fractionnement que par l'utilisation de produits de synthèse.

D'autre part, le Pr Pierre Combris (INRA Ivry) a bien montré que le modèle alimentaire classique est condamné à plus ou moins brève échéance :

http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/bc1c7/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_8.html

– nutritionnel : cette fois, il va bien falloir finir par apprendre comment se nourrir ! Des questions scientifiques nouvelles, et essentielles

– toxicologique : on ne mettra dans la cuisine note à note que des composés ou des fractions sûrs ! Mieux que la cuisine classique, donc, où l'on « subit » des « cocktails » indistincts, mal caractérisés. Lors des Cours 2012 de gastronomie moléculaire, le Pr Robert Anton a discuté cette question, et montré que la cuisine note à note était à la cuisine ce que la pharmacie moderne, avec des drogues bien caractérisées, était à la pharmacie ancienne, très « hasardeuse » :

http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/weblog/c9de4/Gastronomie_Moleculaire_2012_partie_7.html

– etc.

Mais :

1. une crise de l'énergie s'annonce : il n'est pas certain que la cuisine traditionnelle (laquelle?) soit durable

2. les Anciens sont toujours battus par les Modernes, lesquels veulent des objets de leur génération

3. le fractionnement des produits de l'agriculture et de l'élevage existe déjà pour le lait et le pain ; pourquoi pas pour la carotte, la pomme, etc. ?

4. Les objections qui sont faites contre la cuisine note à note ont été le plus souvent faites pour la musique moderne... mais toutes les radios diffusent de la musique électronique. Autrement dit, n'en serions-nous pas à l'équivalent de 1947, quand Varèse et quelques autres lançaient la musique électronique ?

Pour tous ceux qui veulent en savoir plus, les Cours 2012 de gastronomie moléculaire sont en podcast sur le site d'AgroParisTech :

[http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/Annonce du cours de Gastronomie Moléculaire 2012](http://podcast.agroparistech.fr/users/gastronomiemoleculaire/Annonce%20du%20cours%20de%20Gastronomie%20Moleculaire%202012)

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 1) :

Gilles Trystram, directeur général d'AgroParisTech : bienvenue

Hervé This : la « cuisine note à note », tendance de demain... durable !

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 2) :

Jean Louis Escudier (INRA Pech Rouge, Centre INRA de Montpellier) : le fractionnement du vin

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 3)

Stanislas Baudouin (Société Seprosys/Dow Chemical) : démonstration pratique des méthodes d'extraction (nanofiltrations, osmose directe ou inverse, distillations...).

Laurent Joron, Dow Chemical : les gammes de membranes et les applications

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 4)

Démonstrations culinaires par des Chefs de l'Association des Toques blanches internationales,

Jean-Pierre Lepeltier (Hôtel Renaissance, Paris La Défense), Vincent Vitasse (Hôtel Concorde Lafayette, Paris), Julien Mercier (Pullmann Bercy, Paris), Michael Foubert (L'aventure, Paris)

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 5)

Patrick Caals, Chef Enseignant de l'école Le Cordon Bleu : un repas note à note à l'école Le Cordon Bleu, en octobre 2010 et en octobre 2011, pour le programme des Hautes Etudes du Goût.

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 6)

Claire Gaudichon, Professeur AgroParisTech : la question nutritionnelle
Hervé This

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 7)

Robert Anton (Professeur émérite à l'Université de Strasbourg) : les limites toxicologiques de la cuisine note à note

Gastronomie Moléculaire 2012 (partie 8)

Pierre Combris : quels modèles alimentaires pour demain ? Les limites du modèle actuel.



Recettes note à note

Apéritif : Feuille morte (Hervé This)

A 600 mL d'eau, ajouter 40 mL d'éthanol, 0,0001 g de phosphate de calcium, 0,001 g de phosphate de sodium, 0,3 g de tanins oenologiques, 10 g de glucose, 1 goutte d'une solution diluée de paraéthyl phénol.

Apéritif Effervescence (recette Hervé This)

Préparer une solution de glucose (20 g) dans de l'eau (500 mL), ajouter 20 % d'éthanol, une cuillerée à café de sucre en poudre (saccharose) et une cuillerée à soupe de polyphénols. Puis au moment de servir, verser une petite cuillerée d'un mélange acide tartrique/bicarbonate de sodium (2:1)

Note à noeuf (recette adaptée de celle Frédéric Lesourd, Chef enseignant à l'école *Le Cordon Bleu Paris*, www.lcbparis.com)

1. L'orange

Faire un total de 60 g avec :

une pointe de couteau de carotène beta

une cuillerée de lécithine de soja

de l'eau

de l'huile de tournesol émulsionnée vigoureusement

des agrégats de protéines obtenus par le procédé suivant :

- dilution d'un blanc d'oeuf dans autant d'eau
- ajout de sel (salting out)
- filtration des fractions précipitées
- chauffage de ces fractions à 100 °C jusqu'à coagulation

une pincée de sel

une cuillerée de glucose

quelques gouttes de vinaigre cristal

2. Le bleu

Dans 200 mL d'eau chaude, saler, dissoudre 10 feuilles de gélatine, une goutte de bleu patenté, puis aussitôt le fouetter très vigoureusement afin d'obtenir une quantité considérable de mousse.

Verser cette mousse à la louche dans des bols tapissés d'un film plastique alimentaire, et les mettre au frais (la mousse va gélifier).

3. Le support :

A la poêle, cuire de la fécule de pomme de terre jusqu'à couleur blonde ou brune (en remuant bien) à sec. Plutôt vers le blond, car on a ainsi un goût de champignon.

Mettre une partie de cette fécule torréfiée dans un saladier avec du gluten et de l'eau, travailler pour faire une boule, l'étendre au rouleau et prélever des disques 7 cm à l'emporte pièce. Les cuire sur papier sulfurisé à 180°C pendant 20 min.

4. Le gauss

Sur un film transparent, étaler du surimi en couche mince (2 mm), puis au pinceau, mettre une couche de la graisse ainsi préparée :

– dans un réfrigérateur, mettre de l'huile d'olive et attendre une cristallisation qui sédimente ;
décanter, et récupérer la partie solide

– colorer cette partie avec un colorant alimentaire rouge

Mettre au froid, puis plier en deux répétitivement jusqu'à obtenir un pavé de 5 cm d'épaisseur.

Mettre au grand froid, puis couper des parallélépipèdes très minces.

5. La sauce wöhler (recette Hervé This)

fondre à chaud 100 g glucose, 2 g acide tartrique, dans 20 cL d'eau,

ajouter 2 g de polypénols

porter à ébullition

lier avec fécule de pomme de terre (environ une cuillerée à café)

hors du feu émulsionner de la graisse récupérée dans la partie liquide de l'huile fractionnée

En option :

ajouter solution de diacétyl

mettre une goutte d'une solution de 1-octen-3-ol dans de l'huile.

Dressage :

Poser disque de farine torréfiée

Dessus, bleu démoulé face plate vers le haut

Poser dessus l'orange

En biais, parallélépipède de gauss

Autour, un trait de sauce wöhler

Un Patrick Terrien

(recette adaptée de celle de Patrick Terrien, chef des chefs de *Le Cordon Bleu* Paris ;

www.lcbparis.com)

Pour 15 portions (de 35 g chacune)

200 g de petit lait (extrait d'une clarification de beurre)

200 g d'eau

30 g de lait en poudre

10 g de yaourt poudre

4 g de sel

4 g de carraghénane iota

1 g d'agar agar

100 g d'huile neutre à ajouter en fin de préparation

1 goutte d'une solution diluée d'heptanone (0,2 g dans 10 g).

1. Récupérer le petit lait d'une clarification de beurre, passer au chinois étamine
2. Ajouter les autres ingrédients (sauf la matière grasse) sur feu moyen en mélangeant au fouet doucement, au frémissement (avant ébullition), retirer du feu et ajouter la matière grasse...
3. passer au chinois et mouler. Refroidir

Servir avec un caramel déglacé avec une solution de sotolon.

Ou bien avec des fibres récupérée d'un pressage de persil, hachées (ou coton hydrophile haché), puis blanc d'oeuf, séché à l'air libre ou à tiède, et on enduit le solide broyé grossièrement avec une dissolution de sotolon dans l'huile.

Fibré (recette Hervé This)

Prendre de la farine de blé. Faire une lixiviation pour récupérer l'amidon.

Ajouter eau et poudre de blanc d'oeuf, et faire passer le mélange dans une filière pour les faire tomber dans de l'eau bouillante salée.

Après 3 min, récupérer les spaghettis.

Les aligner dans un moule à cake, et couler une solution d'eau+agar-agar+monoglutamate de sodium+arome poulet + sel+ glucose. Laisser prendre, puis couper par le travers des pavés.

Accompagner d'une congolomèle avec eau, glucose, bêta carotène.

Servir avec une sauce faite de la façon suivante :

- dans une casserole, mettre 1 verre d'eau
- sur le feu, faire bouillir, ajouter une feuille de gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et 1 verre de graisse neutre (voir plus haut). En fin d'émulsion, mettre 3 gouttes de truffarome.

Perles de pomme, opaline, granité citron (recette de Pierre Gagnaire, servie à Hong Kong, le 24 avril 2008)

1. le petit lait : mélanger acide citrique et lait froid, chauffer jusqu'à coagulation, filtrer sur linge humide, réserver frais
 2. perles de pomme : avec seringue faire tomber gouttes de solution eau + lactate de calcium + arôme artificiel pomme verte dans un bac d'eau avec de l'alginate de sodium (dissous au mixer), retirer les perles formées
 3. Peligot de glucose : cuire l'eau et le glucose jusqu'à caramel brun, couler sur un silpat pour le refroidir, réduire en poudre fine, déposer une plaque à empreinte 6 cm de diamètre, saupoudrer le peligot de glucose sur 2 mm d'épaisseur, retirer la plaque à empreinte, enfourner four chaud, refroidir, conserver au sec
 4. granité citronné: faire fondre glucose dans l'eau, ajouter acide citrique, arôme citron, mettre à congeler, écraser à la fourchette quand c'est solide, afin d'obtenir un granité
- Dressage : dans une assiette creuse, mettre un fond de granité, puis des perles, et par dessus trois disques superposés de peligot.

Vauquelin citrique

(recette de Hervé This)

Ajouter 10 % en masse de poudre de blanc d'oeuf dans de l'eau, puis 1 cuillerée d'acide citrique et 1 cuillerée à soupe de glucose. Monter comme un blanc en neige et servir dans des verres, en le passant ou non au four à micro-ondes.

Sablés torréfiés

(recette d'Hervé This)

Dans une casserole, mettre fécule de pomme de terre et chauffer en remuant jusqu'à brunissement.

Verser la fécule torréfiée dans un saladier, et ajouter du saccharose (sucre de table), matière grasse, un peu d'eau, et une cuillerée à soupe de poudre de blanc d'oeuf, une cuillerée de gluten. Malaxer, faire de petites billes et les cuire 10 min à four très chaud (220°C).

Disque de caramel au polyphénol

(recette de Pierre Gagnaire)

Cuire 100 g de fondant et 70 g de glucose 70 g jusqu'à 120°C

Ajouter 3 g de polyphénols totaux, puis reprendre la cuisson du sucre jusqu'à 155°C.

Stopper la cuisson en ajoutant 10 g de beurre de cacao

Verser sur papier sulfurisé et abaisser 1 mm

Tomate mozzarella façon « note à note »

(recette des chefs des *Toques Blanches Internationales*, mise en oeuvre lors du Téléthon 2011, le 3 décembre 2011, fondée pour la partie supérieure sur la recette de Patrick Terrien, voir ci-dessus)

Ingrédients

Pour 15 portions (de 35g / pces)

200g de petit lait (extrait d'une clarification de beurre)

200g d'eau

30g de lait en poudre

10g de yaourt poudre

4g de sel

4g de carraghénane iota

1g agar agar

100 g d'huile neutre

Déroulement de la recette

*Récupérer le petit lait d'une clarification de beurre, passer au chinois étamine

*Ajouter les autres ingrédients (sauf la crème) feu moyen en mélangeant au fouet doucement, au frémissement (avant ébullition), retirer du feu et émulsionner de l'huile neutre...

*passer au chinois et mouler. Refroidir

Jus de tomate

Poudre de tomate
eau
glutamate
sel

Dissoudre la poudre de tomate dans de l'eau. Ajouter du monoglutamate de sodium, saler.

Tuile au sucre

Isomalt
Arome basilic
colorant vert

Chauffer l'isomalt, puis ajouter le colorant vert (par exemple des chlorophylles) et de l'arôme basilic (si possible un arôme artificiel).

Soufflé « note à note » betterave et cœur d'orange (recette des chefs des Toques Blanches Internationales, mise en oeuvre lors du Téléthon 2011, le 3 décembre 2011)

Appareil a soufflé betterave

Poudre à blanc	34 g	10 cas ras
Eau	900 g	90 cas
glacis de betterave	40 g	
Sucre en poudre	300 g	
Sel fin	pm	

Appareil a soufflé orange

Poudre à blanc	34 g	10 cas ras
Eau	900 g	90 cas
Arôme orange	20 g	10 cac
Sucre en poudre	300 g	
Sel fin	pm	

Montage des soufflés

Chemiser les moules avec de la bombe à graisse et du sucre en poudre
Napper le fond du moule avec le mélange betterave, disposer au centre une grosse cuillère du mélange à l'orange puis recouvrir jusqu'en haut du moule avec le mélange betterave

Cuisson des soufflés

Disposer les moules à soufflés sous la salamandre pendant quelques secondes afin d'y former une légère croûte puis cuire dans un four à air pulsé : 160°C, 4mns 30 s.

Servir dès la sortie du four

Conseil : Réaliser un soufflé supplémentaire qui servira a contrôler l'état de la cuisson car le temps nécessaire varie d'un four à l'autre.

Le caramel et les péligots

Recette ancienne

Caramel : Prendre du saccharose et un peu d'eau : chauffer jusqu'à coloration

Peligot de glucose : prendre du glucose et chauffer jusqu'à coloration.

Peligot de fructose : prendre du fructose et chauffer jusqu'à coloration

Peligot de lactose : prendre du lactose et chauffer jusqu' à coloration.

Bisque pure

Prendre des plumes de calmar (chitine presque pure) et chauffer dans l'huile. Puis ajouter de l'eau, couvrir et chauffer 20 minutes à petit feu.

Pâtes note à note

Prendre de la fécule de riz (amylopectine à 94 pour cent), puis ajouter du gluten, et faire une pâte que l'on cuit comme une pâte à tarte.

Garnir.