

Venez kiffer à donf la cuisine qui déchire grave du grand cuisinier Robert Lochon dit Reblochon

Par **Pierre Aldebert**

Directeur de recherche retraité du CNRS

Un document qui date de juillet 2012 et présenté de nombreuses fois
depuis

Menu

- 1) Un coupe faim pour alléger la mayonnaise
- 2) Une purée qui change de couleurs
- 3) suivie de E401 dans tous ses états
- 4) viennent les schtroumphs qui piquent
- 5) puis une plaisanterie azotée
- 6) avant de conclure avec des boissons de rêve pour faire passer le reste et attendre...
- 7) le final avec ma vision du monde et des chamallows...

(Bonne?) entrée en matière le coupe faim

D'abord c'est quoi un coupe faim ? La recette est simple :

- 1) c'est de **l'eau** car non calorique et faire du volume,
- 2) ensuite un **E400** chose qui épaisse-gélifie comme la **gomme de Guar (E412)** et la **gomme Xanthane (E415)** fabriquée par fermentation anaérobie de l'amidon de maïs, les **Alginates (E401)** etc.,
- 3) un **arôme** pour (tenter de) rendre bon,
- 4) un **édulcorant** (stévia, xylitol, aspartam...) car 0 calorie(s),
- 5) une **couleur flashy** pour **le fun** et **la gaité**,
mais il faut une dernière touche **avec le citron** !



E415 en poudre



urble par HMeltschwan
iac.fr



... à suivre...

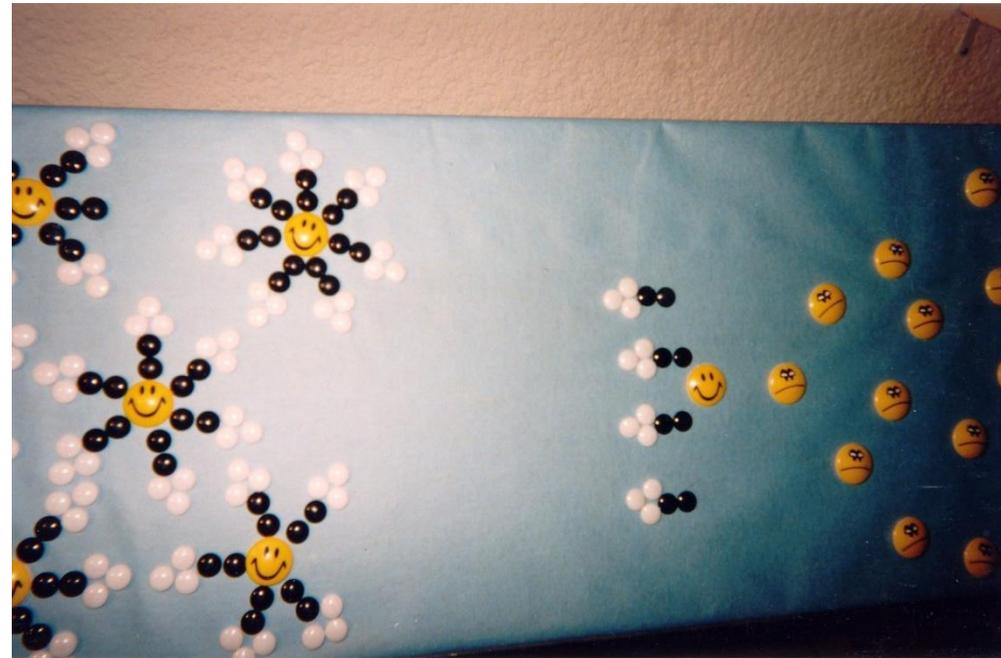
Du coupe faim à la mayonnaise light, ya qu'un pas...



de trop dirons certains mais pouvez vous tous (?) chanter « **De l'huile et du vinaigre, un peu d'moutarde, comme d'habitude ...** » la suite c'est une triste histoire d'**émulsion, ratée** ou presque, (cf pastis) sauvée grâce à un **émulsifiant**, une protéine comme **la lécithine** (de soja) ou le **méthylcellulose** (à partir du bois)...

Avec le pastis on a donc vu que l'**émulsifiant** (=savon=amphiphile) a un tête qui **aime l'eau** et une queue **qui aime l'huile**.

À droite les gouttes d'**huile ne sont pas contentes**, mais de l'heureuse rencontre avec l'**amphiphile** nait ci la **délicieuse** mais hélas calorique mayonnaise. Alors **on fait quoi ???**



La solution est simple : on mélange **le coupe faim aqueux précédent** à **la mayonnaise !** La quantité d'émulsifiant est toujours suffisante pour une incorporation harmonieuse... **Allez tous à vos cuillers....**

Une bonne purée qui en fait voir de toutes les couleurs

Au départ étaient des navets



ou (et) des rutabagas

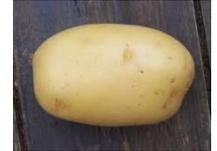


ou (et?) encore

du bon chou fleur



ou (et?) plus banalement des pommes de terre



pour faire une **bonne purée**



avec du bon lait



(crème ?) **oui mais ça**

manque de fantaisie, c'est alors au **chou rouge** de
D'abord **préparation d'un jus de chou rouge** con
-25°C, à la sortie, on presse, on tord et le bon jus
purée...oui mais



jouer : **comment ?**

centré : on met au **congélo** à
coule dans votre

des **potatoes déjà violettes**, comme la **Vitelotte** dite aussi **Bleue**
d'Artois, marchent aussi **mais chères** et déclinent des couleurs moins belles...



Colorée, bonne, légère jusqu'à **la purée qui déchire grave**

À partir d'une **purée violette** on peut arriver à.....



un nez **rouge** : purée acidifiée au **citron**

un sourire **vert** : purée à l'**hydrogénocarbonate de Na**

et si on arrive à **se suçoter le nez**, ça fait **des bulles...normal**
neutralisation acido-basique
avec libération de CO_2 ...et on

obtient une... **mousse de purée** qui a retrouvé sa **couleur originelle**, en effet....

le changement de couleur c'est le véritable **destin des anthocyanes** présents dans des fruits rouges, des légumes et certaines fleurs ...



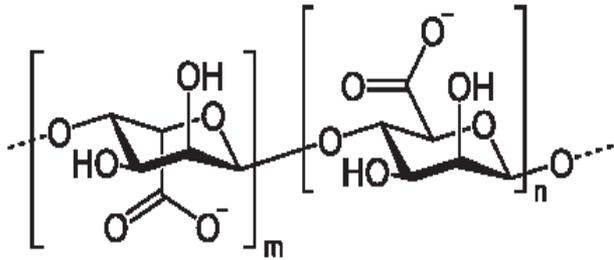
mais il vous a fallu un **superchef** qui sache doser....sinon on peut arriver à **une purée** qui va vous un mauvais souvenir...



Variations sur les alginates, les perles de la gastronomie moléculaire

D'abord la sphérification classique :

2 à 4g/litre d'alginate de calcium + ce qu'on veut (colorant, arôme...) ou presque et on fait des gouttes dans une solution à 40g/l de citrate ou lactate de Ca



Le calcium permet de faire le **lien** :

- soit avec un **autre point de la chaîne**
- soit **une autre chaîne** pour former

par exemple **des billes** comme sur cette photo ...



Madame La Ministre, sauf le respect que je vous dois, voici comment on peut, en utilisant une sphère de Hoberman, **simuler le fonctionnement d'un gel**



On se lâche sur les alginates

Quelques idées de recettes moins classiques : les fils

- **Un fil sans surprise** : qui au départ inquiète toutefois Mme la Ministre même si, au bout du compte, elle se détend en constatant l'absence de dégâts collatéraux...
Mais elle n'a pas eu droit à la suite...!



- **Première surprise** : le fil avec de l'hypochlorite de Ca
- **Seconde surprise** qui vient d'un **fil de couleur improbable**. Préparation avec **du lait de chaux** (basique) et un alginate au **chou rouge**...mais ça rappelle la purée magique...



qui perd sa couleur car réticulé
Calcium connu des...pisciniers !!!



comportement normal

La mousse avec des **schtroumphys** qui piquent... le début...

- Vous déposez dans un verre à soda **5 à 6 schtroumphys**

(ou cactus, Frites etc.) qui piquent.

- Vous ajoutez une **cuiller à café de jus de citron** (les poires de citron jaune ou vert conviennent).

- Vous versez le **contenu de 7 à 8 soucoupes** dans le verre et vous agitez pour bien dissoudre la poudre des soucoupes dans le jus de citron.

- Vous pouvez, selon la couleur des bonbons gélifiés acides, ajouter un **colorant alimentaire adapté** à vos souhaits.

- Introduire le verre et son contenu **20 à 30 secondes** dans **un four micro-ondes à 900 Watts** mais bien surveiller l'ébullition pour éviter d'en mettre partout sinon... bonjour le nettoyage !!!

- **sans se bruler les doigts**, on sort le verre du micro-ondes...
à suivre...



La mousse de **schtroumpfs** qui piquent... le final.

- On ajoute alors une **cuiller à café de bicarbonate de soude** (en fait de l'hydrogénocarbonate de sodium) une poudre blanche, qu'on ne confond pas avec celle acide des soucoupes.

- On remue énergiquement, la **mousse** monte pour donner un **délicieux résultat final avec un...effet collatéral**, auquel

on peut bien sûr toujours échapper !!???)



Dernières suggestions

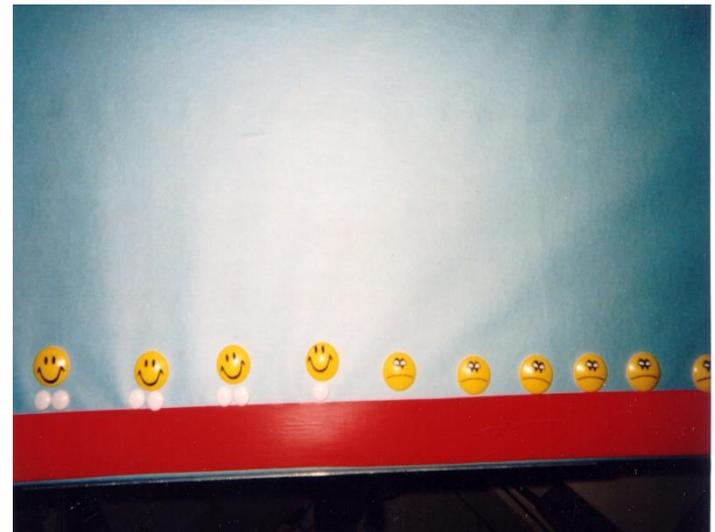
- On peut avantageusement **utiliser la mousse restante** à la place de la **pâte à fixe** et c'est **mangeable après utilisation!**
- Pour le **nettoyage**, je vous conseille vivement de **remplir le verre d'eau et de le chauffer au micro-ondes** sinon galère...

Plaisanteries azotées

Stop au trop couru **sorbet à l'azote liquide...** oui c'est moi il y a bien longtemps...

Je vous propose le **Souffle du Dragon** : structure alvéolaire dans l'azote liquide, on porte dans la bouche (attention à ne pas se brûler), on ferme, on souffle, la vapeur se condense et...fumée

Pour finir **un peu de physique** :
La caléfaction qui évite à N_2 liquide se «brûler» un court instant...
On fait de même avec l'eau sur une plaque très chaude...



Boire un petit coup c'est agréable

Un petit coup de **St Yorre** même si vous n'avez pas mal à l'estomac ...? tiens la **couleur** et puis le **goût** (?)

Et si on rajoute du **citron**

...ça ne vous rappelle rien ?



+



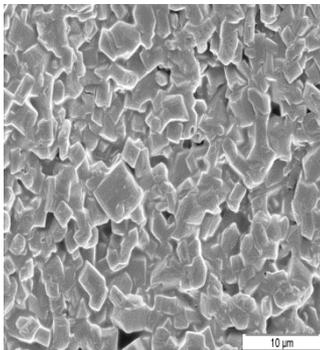
petit coup de jeune au coca-mentos avec explication:

- **tout soda acide marche** car

- $\text{CO}_2, \text{H}_2\text{O} \rightleftharpoons \text{HCO}_3^- + \text{H}^+ \rightleftharpoons \text{CO}_3^{2-} + 2\text{H}^+$ et l'acidité déplace l'équilibre vers CO_2 hydraté.

tout corps lourd ayant une **forte surface spécifique**

marche
mentos
limaille



comme le montre la surface du à x3000....et si on utilisait de la **de fer sur un aimant avec de la limonade...et un colorant fun !!!**



Et le chamallow.....

Chamama chamama oh oh oh oh air connu
si l'on ajoute des



et si l'on cimente avec des



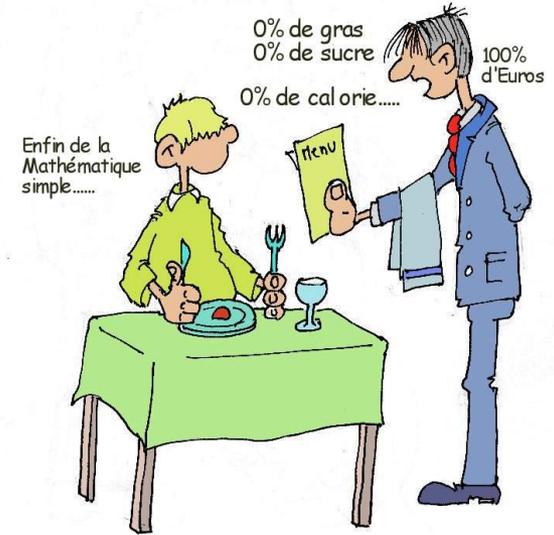
Et que l'on met **dans le four micro-ondes**, sans aucun liquide

ça donne quoi ????

Chiche.... Vous (me) jugerez tous !

Ma vision du monde : d'abord scientifique...puis musicale

Une (ma) vision du monde...de la consommation



La Mayonnaise.....comme d'habitude

Refrain

Couplet 1

F Fmaj F7
De l'huile, et du vinaigre, un peu d'moutarde,
D7
Comme d'habitude,
Gm Gm7 C7
Et là, tu rajoutes du sel, j'ai peur qu'on n'y arrive pas,
F
Comme d'habitude,
F F7 Bb
Ma main tourne la cuillère, presque malgré moi,
Bbm
Comme d'habitude,
F C7
Mais toi, tu me dis de secouer,
Gm7/F
Comme d'habitude....

Couplet 2

F Fmaj F7
Alors, j'agite très vite, l'émulsion se fait,
D7
Comme d'habitude,
Gm Gm7 C7
Alors, j'arrête le mouvement, très anxieux j'attends,
F
Comme d'habitude,
F F7 Bb
Sans bruit, l'huile quitte l'émulsion, chacun rentre chez soi,
Bbm
Comme d'habitude,
F C7
Tu vois, c'est encore raté,
Gm7/F
Comme d'habitude....

F F7
La vinaigrette, nous a bien trompé,
Bb
On n'a pas vu, qu'elle faisait semblant,
Gm7 C7
Comme d'habitude, elle s'est mélangée,
Am7 Dm7
Comme d'habitude, elle a démixée,
Gm7 C7
Comme d'habitude, enfin c'était loupé,
Gm7/F
Comme d'habitude....

Couplet 3

F Fmaj7 F7
Et puis, un jour on fera, de vraies émulsions,
D7
Pas comme d'habitude,
Gm Gm7 C7
Toi, tu m'diras vas-y, il faut l'ajouter,
F
Pas comme d'habitude,
F F7 Bb
La p'tite molécule magique, si elle n'a pas froid,
Bbm
Pas comme d'habitude,
F C7
C'est elle, qui nous sauvera,
Gm7/F
La lécithine....

Refrain final

F F7
A l'huile et l'eau, faut y ajouter,
Bb
Du jaune d'œuf sans mettre le blanc,
Gm7 C7
Pas comme d'habitude, ça épaissira,
Am7 Dm7
Pas comme d'habitude, ça durcira,
Gm7 C7
Pas comme d'habitude, ça'n demix'ra pas,
Gm7/F
Pas comme d'habitude.....

Gm7 C7
D'poireaux vinaigrette, enfin on s'passera,
Am7 Dm7
De poulet froid, enfin on s'régalera,
Gm7 C7
Pas comme d'habitude, ça ne coulera pas,

Gm7/F
Pas comme d'habitude....

Gm7 C7
Pas comme d'habitude, on fera plus semblant,
Am7 Dm7
Pas comme d'habitude, ce s'ra pour la vie,
Gm7 C7
Que nous prendrons cette.... nouvelle habitude
Gm7/F
LA MA YON NAI SE.....