

Delachaux et Niestlé Devenez nature addict

LE GUIDE ORNITHO
- ÉDITION 2009 -
Prêté par Martin G.

18 AVERSES

1 754 HEURES D'OBSERVATION

251 ESPÈCES OBSERVÉES

1 RENCONTRE AVEC UN AIGLE ROYAL

20 NUITS À LA BELLE ÉTOILE

-10°C L'HIVER, +40°C L'ÉTÉ



PHOTO: J.F. CHAVANNE

www.delachauxetniestle.com

Depuis 130 ans, Delachaux et Niestlé s'impose comme l'éditeur nature par excellence. Sa collection de guides tout-terrain fait référence en matière d'identification, tant auprès des experts que des débutants. Les « Guides Delachaux » déclinent ainsi plus de

100 titres consacrés à l'ornithologie, la botanique, l'entomologie, la zoologie, la géologie... Des textes signés par les plus grands spécialistes, accompagnés d'illustrations exceptionnelles de précision pour une identification facilitée lors de vos sorties nature.

DELACHAUX ET NIESTLÉ - Éditeur nature depuis 1885



L'AUTEUR



HERVÉ THIS
physicochimiste,
directeur du Centre
international de
gastronomie moléculaire
AgroParisTech-Inra, à Paris

MERINGUES EN POUPÉES RUSSES

Rien n'empêche d'emboîter des meringues de consistances différentes. Et de faire ainsi des sortes de matriochkas meringuées, croquantes au cœur et tendres à l'extérieur.

Les meringues ont souvent l'extérieur croquant et l'intérieur mou, mais comment faire un cœur dur ? C'est ce que nous allons voir ici.

Les meringues sont de plusieurs types. Il y a tout d'abord les meringues françaises, que l'on obtient en battant des blancs d'œuf en neige, en ajoutant du sucre et en battant encore ; on cuit la préparation à 130 °C pendant une vingtaine de minutes, afin d'assécher la surface et de produire une couche croquante de quelques millimètres d'épaisseur. Puis on finit de cuire à la température d'environ 100 °C, pendant des durées allant de 30 minutes à plusieurs heures, selon que l'on veut des cœurs mous ou un intérieur uniformément croquant.

La meringue italienne s'obtient en battant des blancs en neige, puis en y versant, toujours en fouettant, un sirop de sucre (saccharose) porté à une température d'environ 125 °C.

Citons encore la meringue suisse, que l'on produit en fouettant des blancs d'œuf et du sucre et en chauffant l'ensemble au bain-marie, afin de lui faire atteindre une température d'environ 45 °C ; la préparation est ensuite utilisée sur une autre préparation, et cuite au four à 100 °C.

Enfin, il y a les « cristaux de vent », que j'avais introduit en 1988. On les obtient en battant un blanc d'œuf en neige, puis en alternant l'ajout de sucre et d'un liquide qui a du goût (tel un jus de fruit) pendant que l'on bat. On produit ainsi des litres de mousse, que l'on cuit ensuite comme une meringue française.

Toutefois, par tous ces procédés, on a toujours un intérieur mou ou dur dans une coque dure. Comment obtenir l'inverse ?

Des meringues de type « cristaux de vent » dans un dessert du cuisinier français Pierre Gagnaire.



Très simplement : il suffit de produire une meringue très dure, que l'on plonge dans une préparation pour meringue française, puis de cuire cette dernière en la gardant un peu molle. Lors de la cuisson, un peu d'eau de la meringue externe peut migrer vers la meringue interne, mais on réglera les temps de cuisson pour limiter les transferts... et l'on pourra aussi tremper la meringue interne dans de l'huile avant de la plonger dans la masse.

L'énoncé initial des divers types de meringues ne doit pas faire oublier que si les produits sont fabriqués en vue d'une consommation immédiate, il n'est pas difficile de répondre à la question posée : une meringue dure plongée dans une meringue italienne, par exemple, subsiste croquante suffisamment longtemps pour qu'on fasse la préparation avant le repas. Et il en va de même pour une meringue française bien croquante dans une meringue suisse.

Mais c'est surtout la préparation des cristaux de vent qui doit nous retenir, car si la consistance est une composante importante du goût, elle ne pallie pas la saveur ou l'odeur. Avec les cristaux de vent, on peut ainsi donner du goût aux meringues, et obtenir des cristaux de vent bien durs au centre de cristaux de vent ayant le même goût, ou un goût différent.

D'ailleurs, l'avènement de la « cuisine note à note » donne des possibilités

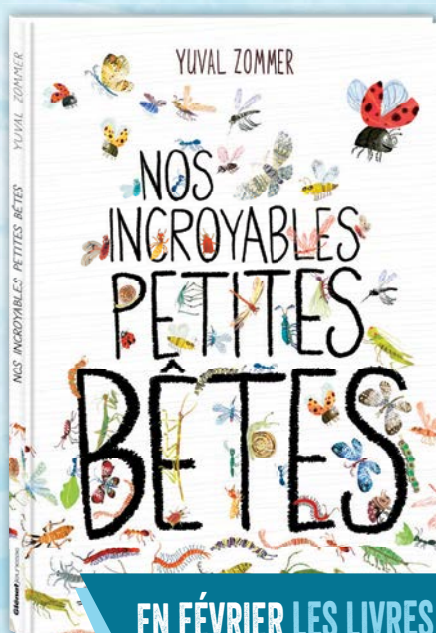
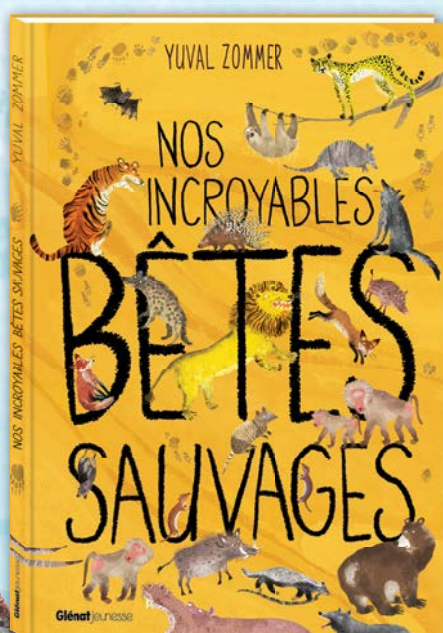
supplémentaires. Rappelons que cette forme de cuisine n'utilise plus les ingrédients classiques que sont les tissus animaux (viandes, poissons, œufs) ou végétaux (fruits, légumes), mais seulement des composés purs. Or de quoi avons-nous besoin pour faire des meringues ? D'eau, de protéines qui coagulent, de saccharose... et de composés pour la couleur, la saveur et l'odeur. La recette ci-dessous permet facilement de s'entraîner. ■

LA RECETTE



- 1 Préparer la meringue interne : dans 10 grammes (g) d'eau, dissoudre 1 g d'acide tartrique, 2 g de glucose, un peu de colorant rouge, quelques gouttes de préparation odoriférante « amande amère » et 2 g de poudre de blanc d'œuf ; battre en neige, puis ajouter 10 g de sucre de table et fouetter jusqu'à consistance lisse.
- 2 Faire de petites masses grosses comme un œuf de caille, et cuire au four sur du papier sulfurisé à 130 °C pendant 30 minutes, puis pendant 2 heures à 105 °C.
- 3 Plonger une ou plusieurs petites meringues ainsi obtenues dans une masse obtenue par battage de 30 g d'eau, 3 g de protéines ; quand la mousse est bien formée, on ajoute 60 g de sucre, et l'on bat encore, puis on ajoute du colorant jaune, du limonène ou du citral si l'on peut en trouver.
- 4 Cuire pendant 15 minutes à 130 °C, puis pendant une heure à 105 °C.

NOS INCROYABLES DOCUMENTAIRES !



EN FÉVRIER LES LIVRES D'ACTIVITÉS
EN MAI « NOS INCROYABLES ANIMAUX MARINS »

