

SCIENCE & GASTRONOMIE

Un metchnikoff de fraises

L'ajout de protéines à un liquide permet de réaliser de nouvelles préparations culinaires, selon la méthode utilisée pour faire coaguler les protéines.

Hervé THIS

La consommation accrue de viande dans des pays tels que l'Inde ou la Chine nous obligera sans doute à manger davantage de protéines végétales. Certes nous pourrions consommer plus de lentilles, par exemple, mais imaginons une organisation où nous achèterions des sacs de protéines (en poudre, en flocons...). Comment cuisinerons-nous ces dernières ?

Réjouissons-nous que le piano du cuisinier s'enrichisse de nouvelles touches, avec lesquelles on pourra jouer une nouvelle musique. Et ne nous inquiétons pas, car il n'y aura pas de difficulté : nous avons déjà en cuisine de la gélatine (en poudre ou en feuille), tandis que les pâtisseries utilisent couramment de la poudre de blanc d'œuf.

À ces deux matières s'ajoutent à présent des protéines laitières et des protéines végétales. Comment les utiliser ? Les protéines sont des chaînes moléculaires dont les maillons sont des résidus d'acides aminés. Et ces chaînes ont des comportements qui diffèrent selon au moins deux caractéristiques : l'hydrophobie ou l'hydrophilie des résidus d'acides aminés, et la présence de groupes latéraux thiols (un atome de soufre lié à un atome d'hydrogène), lesquels peuvent former des liaisons nommées ponts disulfures.

Certaines protéines, telles les gélatines (de bœuf, de porc, de volaille, de poisson), se dissolvent dans l'eau chaude ; et quand la température diminue, elles forment un gel si elles sont en quantité suffisante (environ 5 grammes pour 100 grammes d'eau). Ce gel, comme celui des aspics ou

des bavarois, se défait quand on chauffe, et se refait quand on refroidit. Pour d'autres protéines, telles les protéines du blanc d'œuf, c'est quand on les chauffe avec de l'eau qu'une « coagulation » se produit.

On retrouve ces comportements avec les protéines végétales. Par exemple, certaines protéines de pois présentent une thermocoagulation. D'autres sont à l'image des protéines du lait qui forment, lors du chauffage, une peau coagulée... et responsable de débordements domestiques.

Il y a aussi les caséines, que les confecteurs de yaourts ou de fromages savent faire coaguler. On peut se contenter de les faire précipiter, comme quand on met le jus d'un citron dans du lait bouillant, mais on peut aussi les faire coaguler en ajoutant des micro-organismes (des « ferments ») qui acidifient le milieu, ou en utilisant un composé tel que la glucono-delta-lactone. Une autre coagulation s'obtient avec de la présure, où une enzyme modifie la surface des agrégats de caséine, ce qui les détruit (cas de fromages). Dans chaque cas, on obtient des gels aux propriétés (couleur, opacité, dureté) différentes.

Cela étant, dans la plupart des aliments classiques, on part d'un liquide qui contient les protéines, puis on fait coaguler. Maintenant que nous avons des protéines pures et que nous pouvons les ajouter au liquide que nous voulons, pourquoi ne pas faire gélifier, avec des gels sur mesure, des produits sur mesure ?

Prenons par exemple un jus de fraise. Ajoutons des caséines : l'ajout de

glucono-delta-lactone ou de ferments de yaourt (il faudra aussi ajouter du lactose) permet de faire un yaourt de fraise, et non plus un yaourt à la fraise !

En réalité, le produit ne sera pas un yaourt, puisque les règles stipulent qu'un yaourt s'obtient par gélification du lait par deux micro-organismes spécifiques. Il faut donc un nouveau nom. Elie Metchnikoff (1845-1916), biologiste de l'Institut Pasteur, ayant beaucoup étudié ces questions, je propose de nommer le produit un « metchnikoff de fraises ». On pourrait aussi faire un metchnikoff de poivre, de réglisse, de ginseng.

Poursuivons sur notre lancée. Il n'est pas difficile de faire une sorte de « fromage » de fraise, mais, cette fois, utilisons de la présure, que nous ajouterons à un jus de fraise supplémenté de protéines laitières. Le produit obtenu ne sera pas du fromage, mais un système pour lequel il faut un nom. Cette fois, je propose de retenir le nom du docteur Roux, autre grand biologiste élève de Louis Pasteur !



Hervé THIS, physico-chimiste, est directeur du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra et directeur scientifique de la Fondation Science & culture alimentaire (Académie des sciences).



Retrouvez la rubrique
Science & gastronomie sur
www.pourlascience.fr



© Jean-Michel Thiriet