

L'AUTEUR



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

DÉLICIEUX OXYMORES THERMIQUES

Grâce aux particularités du chauffage par des microondes, il est possible de faire un plat à la fois glacé et brûlant.

Le manichéisme séduit par sa simplicité: le bon et le mauvais, le noir et le blanc, le salé et le sucré, le chaud et le froid... Or l'alternative ne se réduit que rarement aux deux termes opposés. Entre le noir et le blanc, il y a l'infinie gamme des gris...

Pour la consistance, par exemple, les rhéologues savent qu'il y a toute une gamme entre le liquide et le solide: il y a ainsi les liquides « newtoniens », dont la viscosité est constante, des fluides rhéofluidifiants, des fluides rhéoépaississants... Notamment, certaines peintures sont rhéofluidifiantes, ce qui signifie qu'elles ne coulent pas facilement quand elles sont immobiles, mais sont plus fluides quand on leur applique une force: utile quand on peint un plafond! En cuisine, c'est le cas des sauces tomate, entre autres.

Ce mois-ci, c'est avec les températures que je propose de jouer, pour faire un millefeuille à la fois glacé et brûlant. L'idée? Elle découle des « omelettes norvégiennes inversées » que nous avons proposées il y a plus de deux décennies, et qui sont fondées sur le fait que les microondes chauffent énergiquement l'eau liquide, alors que l'eau solide (la glace, donc) capte peu l'énergie de ces ondes.

Commençons par nous convaincre expérimentalement de ce fait en fabriquant un récipient en glace, à l'aide de deux saladiers qui s'emboîtent. Versons de l'eau dans le grand saladier, posons le petit saladier dessus (éventuellement avec un poids dedans pour l'enfoncer), et mettons le tout au congélateur. Quand nous sortirons l'ensemble, il suffira de retirer les deux saladiers pour avoir un récipient de glace.

Dans ce dernier, versons de l'eau liquide, et plaçons le tout au four à

Les couches glacées riches en glace d'eau sont relativement insensibles au chauffage par microondes, contrairement aux couches riches en eau liquide.

microondes: rapidement, l'eau liquide se met à bouillir, alors que la glace n'est pas fondue.

Pour faire un plat glacé-brûlant, il faut donc un élément glacé et un élément liquide. Et pour faire un millefeuille de ce type? Il suffira d'alterner des couches glacées et des couches liquides ou, du moins, suffisamment visqueuses pour ne pas couler. Bien sûr, pour donner aux convives la possibilité de bien percevoir l'alternance du glacé et du brûlant, on ne produira pas exactement un millefeuille, mais une alternance de couches ayant environ un centimètre d'épaisseur.

Le glacé? La glace d'eau n'a guère d'intérêt gustatif, mais on n'oubliera pas que les mousses sont des dispersions de bulles d'air dans un liquide, et que ce dernier peut avoir du goût. Pensons par exemple à du blanc d'œuf additionné de sucre, comme pour une meringue, ou, mieux encore, une mousse dont le liquide serait une solution aqueuse de sucre, d'un colorant, d'acide citrique, et de composés odorants, tels le limonène ou le citral, qui sont présents dans les agrumes. Une fois la mousse stabilisée (relativement) par le sucre, on coulera la mousse sur une plaque, dans des moules en forme de disques, de sorte que la congélation produise des disques glacés.



Lors du dressage, on alternera donc des disques glacés et des couches d'un sirop un peu épais, puis l'ensemble sera rapidement chauffé, à pleine puissance, au four à microondes, ce qui produira l'alternance voulue de glacé et de brûlant. Un oxymore thermique et culinaire, en quelque sorte. ■



LA RECETTE

- 1 Dans 120 grammes d'eau, dissoudre 15 grammes de poudre de blanc d'œuf et fouetter en neige ferme.
- 2 Ajouter une pincée de sel, une cuillerée d'acide citrique et 250 grammes de sucre en poudre; fouetter jusqu'à dissolution de tous les cristaux. Éventuellement, ajouter quelques gouttes de limonène ou de citral, ou d'huile essentielle d'agrumes.
- 3 Avec cette mousse, former des disques de dix centimètres de diamètre (soit en utilisant des disques métalliques posés sur un papier sulfurisé, soit en utilisant des moules).
- 4 Mettre les disques de mousse au congélateur.
- 5 Préparer un sirop épais avec de l'eau et du sucre; donner de la couleur avec un colorant alimentaire, et parfumer avec de l'eau de fleur d'oranger (on pourrait aussi utiliser de la confiture).
- 6 Sortir les disques glacés et les alterner avec des couches de sirop (ou de confiture).
- 7 Mettre au four à microondes, à pleine puissance, jusqu'à ce que le sirop se mette à bouillir. Servir.