

La cuisine moléculaire

Introduction :

La cuisine moléculaire est une forme de cuisine qui utilise des techniques, des ingrédients ainsi que des ustensiles provenant des laboratoires scientifiques.

Notre classe de 3E à donc expérimenté cette forme de cuisine moderne, divisé en cinq groupes sur les différentes recettes.

Une des recettes proposées, était le caviar à la menthe, celle que nous avons faite.

Matériel :

Casserole
Saladier
Passoire
Seringue
Balance
Verre doseur

Ingrédients :

Sirop de menthe
5g de chlorure de calcium
1g d'alginate de sodium
1L d'eau fraîche

Passons à la préparation de la recette. Nous avons commencé par remplir le saladier d'eau, puis nous l'avons mélangé avec le chlorure jusqu'à dissolution. Ensuite nous avons laissé reposer notre bain de chlorure au frigo.

Pendant ce temps, nous avons rempli la casserole de 100ml d'eau fraîche que nous avons fait bouillir, avec l'alginate de sodium jusqu'à faire un mélange homogène. Nous avons après retiré la casserole du feu avant d'y mettre le sirop de menthe, puis nous avons laissé refroidir la préparation.

Ensuite, nous avons sorti le saladier de chlorure, et nous nous sommes saisis des seringues avec lesquelles nous avons prélevé le mélange fait à partir du sirop qu'on a laissé goutter dans le bain de chlorure pour obtenir nos billes de menthe.

Voici notre résultat :



Pour terminer, nous avons sorti les billes du bain après deux minutes d'attente avec une passoire et nous les avons rincé à l'eau claire avant de les mettre dans nos verres de limonade.



Nous avons vraiment

apprécié cette expérience.

-Violette, Sofia, Lalie