

## L'escuma au parmesan

Hier, le 29 novembre 2022, ma classe et moi-même avons participé à la deuxième étape du projet sur la cuisine moléculaire auquel nous avons été choisis pour participer : le passage au fourneau.

Nous avons été séparés en deux groupes qui ont été séparés en cinq groupes de trois personnes. Dans mon groupe ils y avaient deux groupes qui faisaient des spaghettis et deux groupes qui faisaient du caviar. Le groupe qui restait, le mien, avait fait de l'escuma au parmesan.

Pour le réaliser nous avons utilisé 60g de parmesan et 4l de crème fleurette. Nous avons aussi utilisé un siphon, un chinois, un verre doseur, une casserole, une maryse et plusieurs cuillères.

La première étape était de faire chauffer la crème fleurette à feu doux et d'y rajouter le parmesan ; il fallait bien attendre que le fromage ait bien fondu dans la crème. Ensuite nous avons fait passer le mélange dans le chinois pour enlever les petits morceaux qui resteraient. Une fois les petits morceaux enlevés nous avons mis le liquide dans le verre doseur pour le transvaser plus facilement dans le siphon. Une fois le liquide dans le siphon, il fallait le mettre au congélateur pour qu'il refroidisse. Lorsque ce fut bon nous avons ajouté une cartouche de gaz à notre mélange, bien secouer énergiquement puis placer sur des blinis. Et voilà, c'était prêt à être servi.



Cette recette n'était pas spécialement difficile à réaliser mais plutôt assez longue. Le résultat était délicieux. Le temps d'attente n'était pas vain !

Finalement nous avons réfléchi et conclu que nous avons mesuré le poids et le volume, qu'il y a eu une fusion et une émulsion, une dissolution, et que nous avons utilisé la filtration.

Nous nous sommes vraiment beaucoup amusés et avons découvert des choses. Mais c'était réellement bon quoiqu'un peu spécial en bouche.