

CONCENTRER OU DILUER ? TELLE EST LA QUESTION EN CUISINE...

En cuisine, on passe son temps à « mouiller » (excusez l'extrême laideur de ce terme, mais c'est celui consacré) c'est-à-dire à diluer et le reste à « faire réduire », c'est-à-dire à concentrer. Concentrer, diluer. Diluer, concentrer, valse à deux temps de l'art culinaire dont il faut bien parler un peu dans cet ouvrage prétentieux faisant projet d'expliquer les inexplicables secrets des chefs...

MAIS DE QUOI ON CAUSE AU JUSTE ?

Prenez tous les livres de cuisine, prenez toutes les recettes et vous verrez. Bien des gestes que l'on vous demande d'exécuter comme des petits robots bien obéissants reviennent, en vérité, soit à concentrer le milieu, soit à le diluer. En clair, on vous dit dans une ligne qu'il faut retirer de l'eau et dans la suivante qu'il faut, au contraire en rajouter, dans cet ordre ou dans un autre. Cette succession de marches et contremarches est tout simplement incompréhensible pour le profane et souvent aussi pour l'initié ! Pour aller plus loin, on ne vous dit jamais explicitement qu'il faut ajouter ou retirer de l'eau mais les gestes que les recettes proposent mènent à ces effets déterminants (lire la page eau dans les recettes). **Exemple N° 1** « Déglacer la cocotte avec deux verres puis faites bouillir à feu vif pendant 2 minutes. » Décryptage. Déglacer = ajouter de l'eau (le vin en contient plus de 80 %). Faites bouillir à feu vif = retirez l'eau que vous venez d'ajouter en la faisant s'évaporer. Le but de cette injonction contradictoire ? Faire s'évaporer l'alcool, nous disent les chefs mais, en vérité, c'est surtout de l'eau qu'on enlève ! **Exemple N° 2** « Faites rôtir les légumes en tranches dans le four très chaud pendant 30 minutes puis versez par-dessus deux verres de bouillon ou de jus. » Décryptage. Faire rôtir = déshydrater les légumes. Versez du bouillon ou du jus par-dessus = réhydrater les légumes. Comme on voit, faut suivre ! Et les livres, la cuisine fourmillent de tels exemples dans lesquels on fait se succéder des phases de concentration et de dilution, dans ce sens ou dans l'autre. Le cordon-bleu avisé ne suivra pas aveuglément les recettes et leurs injonctions contradictoires mais se posera toujours la question suivante : quels sont les bénéfices, au stade où j'en suis dans ma recette, d'une concentration ou d'une dilution ?

ASPECTS CULINAIRES CONCERNÉS

Absolument tous : des jus aux sauces, des potages aux purées, des rôtis aux ragoûts, des gratins aux simples cuissons à l'eau ! Comme vous voyez, avec cette question de la concentration ou de la dilution, on n'est pas sorti de l'auberge... Cette affaire est aussi valable en charcuterie, en pâtisserie, en chocolaterie ! Mais qui s'en soucie ? À peu près personne, sauf votre serviteur qui aime tant couper les cheveux en quatre, certainement parce qu'il n'en a plus un seul sur la boule, qui sait ?

MAIS QU'EST QU'ON EN A BIEN À FICHE DE TOUT ÇA ?

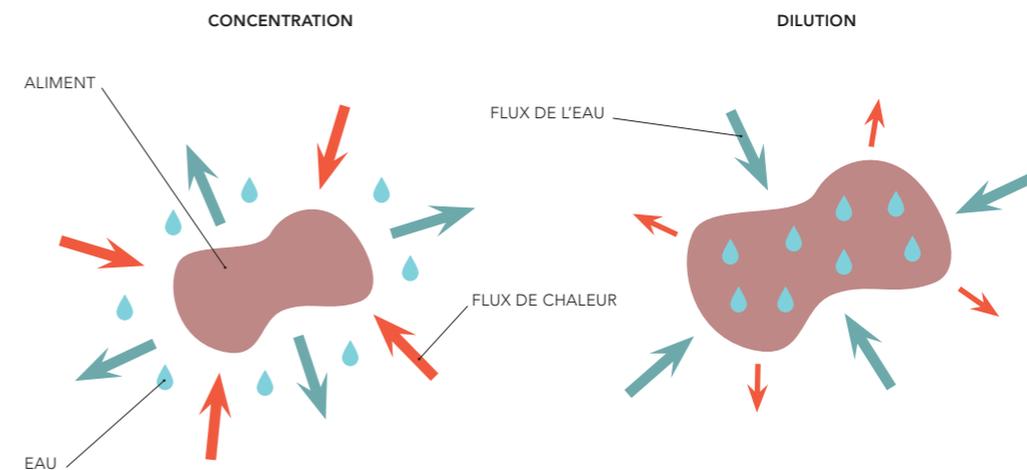
Peut-être plus que vous ne croyez ! Comme on ne peut pas aller dans tous les innombrables cas que la cuisine nous propose pour défier notre intelligence et notre volonté aussi, votre serviteur vous propose une règle générale qui pourra s'étendre aux cas particuliers. On réalise des concentrations (par rôtissage,

torréfaction, ébullition forte, friture profonde ou plate, etc.) lorsque, à partir de vos ingrédients de base, vous cherchez à générer des arômes de réaction*, des arômes de cuisson* qui ne peuvent apparaître autrement. Dans les aliments, se trouvent naturellement présents des précurseurs d'arômes qui ne se transforment véritablement en arômes que sous l'effet d'une forte déshydratation. Attention, ces arômes de cuisson vont venir en compétition des arômes « naturels » des ingrédients mis en œuvre (lire compétitions aromatiques page xxx), donc réfléchissez bien avant !

Une fois que ces composés d'arômes sont fabriqués par la chaleur et la déshydratation, c'est à ce moment qu'une dilution peut intervenir : dans l'eau que vous allez ajouter (sous forme d'eau, de bouillon, de fond, de lait, de crème...), les fameux arômes de cuisson se mélangent, fondent. Puis à nouveau vont se concentrer si vous laissez cuire assez longtemps pour que l'eau précédemment ajoutée s'échappe sous forme vapeur. Vous savez tout. Ainsi diluer ou concentrer, en cuisine, telle est la question qui revient encore et toujours.

FIGURE FIGURATIVE N° 40

LA MIGRAINE, C'EST MAINTENANT.



► Pour les recettes avec des solides (pas les sauces) c'est assez simple au fond cette affaire : dans un cas on concentre avec un gros flux de chaleur qui fait sortir l'eau. Et dans l'autre on réduit un peu la chaleur et on ajoute de l'eau dans la recette ce qui change le sens du flux de l'eau. D'abord de l'aliment vers l'extérieur lors de la concentration, il passe ensuite de l'extérieur vers l'aliment, entraînant avec lui tous les composés d'arômes créés lors de la phase de concentration. Fastoche la cuisine, pas vrai ? Pour les sauces, fonds, bouillons et potages, c'est un peu différent, allez à la page suivante !

🙄🙄 LA FOUTAISE DE PREMIER CHOIX

Rien, nada, que dalle. Impossible de trouver une belle foutaise sur le sujet des concentrations et des dilutions en cuisine tout simplement parce que personne n'en parle. Bordel de Dieu : on rate encore une occasion de se poiler ! On trouve une foule de sottises à bouffer du foin sur les ragoûts, les pot-au-feu mais rien sur le cœur même du sujet, finalement très rébarbatif. Sniff !