

14-01-2015

Le Progrès 14/01/15

Quand des lycéens se lancent dans la recherche

Ce lundi, le deuxième séminaire régional de précisions culinaires se tenait au lycée Friant et traitait de deux sujets. Tout d'abord, les conclusions des travaux des élèves de Jean-Paul Leblond qui visaient à savoir si une farce mousseline de poisson élaborée avec de la chair de poisson frais est de meilleure qualité organoleptique que celle élaborée avec de la chair de poisson surgelé, ont été expliquées à un auditoire nombreux et très attentif. Un PowerPoint a permis de dévoiler toutes les étapes de fabrication avec d'extrêmes précisions et la balance a finalement penché du côté du poisson frais. On notera que les adultes plus que les jeunes ont satisfait à la dégustation...



■ Dégustation de mousseline de poisson Photo Pierre Breniaux

La seconde analyse posait la question de savoir si le blanchiment des pommes de terre est indispensable avant la cuisson au beurre. Là encore, c'est l'informatique qui a permis de suivre le cheminement des tra-

vaux effectués sur trois espèces du produit (roseval, bintje et charlotte), sur la façon de les blanchir. Des conclusions diverses ont été tirées et les jeunes ont été nombreux à déguster ! ■