

Le 5 mai 2011, une intervenante de « l'espace Mendes France » a présenté un atelier intitulé « Fantastique Cuisine ». Des recettes de cuisine ont été réalisées par groupe. Interrogeons-nous sur :

Les molécules, ça se mange ?

L'alimentation, c'est des milliers de molécules qu'on met dans la casserole ou dans la poêle... On les mange et on se régale !

Une molécule, qu'est-ce que c'est ?

Une molécule, c'est très petit : dans un morceau de sucre, il y en a mille milliards de milliards, toutes pareilles. Tout ce que nous mangeons est formé de molécules, et il en existe des milliers, différentes bien que construites avec les mêmes briques : les atomes. Dans une molécule de sucre, il y a des atomes de carbone, d'hydrogène, et de l'oxygène, et dans tout ce que nous mangeons, il y a ces 3 là, ainsi que quelques autres comme l'azote, le chlore, le sodium, le phosphore ...

Voici quelques recettes que vous pourrez vous amuser à réaliser :

Les spaghettis de schtroumpfs :

Mélangez 20 cl d'eau et 2 g d'agar agar. Portez ce mélange à ébullition pendant 1 min tout en remuant. Ajoutez 60 g de chocolat et un colorant de votre choix. A l'aide d'une seringue, remplissez les tubes flexibles. Faites reposer 20 min dans l'eau froide et si possible au réfrigérateur. Encore une fois, servez vous de votre seringue pour extraire lentement les spaghettis.

Oeuf gargamelle dans ta gamelle :

Mélangez 20 cl d'eau, 300 g de lait concentré sucré et 2 g d'agar agar. Portez ce mélange à ébullition pendant 1 min tout en remuant. Déposez la solution dans le plat de votre choix et y ajoutez la moitié d'abricot. Laissez reposer 20 min (au réfrigérateur si possible).

Kir Mousseigneur :

Dans une bouteille en plastique, mélangez 1 L de jus de votre choix (raisin, orange ...) à 2 g de méthylcellulose. Agitez énergiquement pendant 30 s pour que la mousse se forme. C'est prêt ! On obtient une mousse.

Cocktail ribambelle de bulles :

Pour cette préparation, vous aurez besoin de 3 récipients avec respectivement :

- sirop + eau avec 4 g d'alginate de sodium
- 1 L d'eau avec 10 g de calcium
- 1 L d'eau

L'effet consiste à verser goutte à goutte la solution 1 dans le récipient 2 pour former les perles. Le troisième récipient sert de rinçage. Vous pouvez servir les perles dans une boisson ou dans une coupelle. On obtient un beau cocktail plein de bulles !

Les différentes préparations ci-dessus ne sont que des exemples, les possibilités sont infinies et il n'y a de limite qu'à votre imagination !!!!! Alors, amusez -vous !