

Cuisinons des « debyes »



intégré dans un plat "note à note" de Pierre GAGNAIRE intitulé "***chick corea***"

Des debyes ? J'entends déjà mes amis s'étonner de cette préparation culinaire qu'ils ne connaissent pas. C'est que, pour certains, Debye était d'abord un scientifique, et plus exactement, un grand physicien néerlandais. Oui, c'est exact... mais j'ai voulu lui faire honneur en donnant son nom à une préparation de mon invention. On parle bien, en cuisine, d'un « parmentier ».

Pour expliquer ce que sont les debyes, il faut partir de l'« œuf parfait », que j'ai introduit dans les années 1990. Le nom est mauvais, mais le résultat est extraordinaire : quand on cuit un œuf à 67 degrés, le jaune reste d'un orange qui signe plutôt le jaune cru que le jaune d'œuf dur, sec, sableux, mais, surtout, il n'a plus la faiblesse liquide d'un jaune à 65 degrés, et il n'a pas encore cette dureté d'un jaune à 68 degrés ou plus.

Pour moi qui ne suis ni cuisinier ni parfaitement certain de ma gourmandise (je préfère tant la science, les calculs, les équations !), il y a surtout, dans ce jaune d'œuf à 67 degrés, la question de sa viscosité : pourquoi est-il ainsi ? Et je me promets depuis longtemps de faire des études pour tester l'hypothèse que j'ai émise il y a plus de quinze ans : je pense que, puisque seule une protéine minoritaire du jaune a coagulé, à cette température, on a formé non pas un système gélifié dans toute la masse, mais seulement des agrégats gélifiés. De ce fait, ce système est « pâteux », parce que la phase continue, où sont dispersés les agrégats, est liquide, mais un liquide dont la viscosité est augmentée par la présence desdits agrégats.

Est-ce une « pommade » ? Non, parce que ce type de système est une phase grasse, et non pas aqueuse, où sont dissoutes des huiles essentielles. Ce n'est pas non plus un onguent. Alors, qu'est-ce ? Le mot « pâte » est trop vaste, puisque l'on désigne ainsi aussi bien des pâtes à tarte, que des suspensions variées. Ici, on pourrait bien sûr parler de suspension de microgels en phase aqueuse,

mais ce serait excessivement long, et j'ai proposé de nommer cela des « debye », du nom du physicien néerlandais Peter Debye (1884-1966). Quand la dispersion se fait dans une solution aqueuse, on a des debye « hydrophiles », mais quand la dispersion se fait en phase huile, alors ce sont des debytes « hydrophobes ».

A généraliser

Mais cette distinction qui me conduit à utiliser des mots à plus de trois syllabes fait dérailler la gourmandise, et nous resterons aux debytes. Cherchons maintenant à en produire.

Nous avons vu qu'il faut un liquide, qui peut être du vin, du jus d'orange, une eau-de-vie, un alcool, du cidre, de la bière, mais aussi du café, du thé, du bouillon... ou encore de l'huile, qu'elle soit d'amandes, d'olives ou de pistache, ou que l'on parte de beurre fondu, de foie gras fondu, de beurre de cacao.

Dans ce liquide, nous avons à disperser des agrégats gélifiés. Pourquoi ne pas partie d'une gelée que nous aurons divisée, à l'aide d'un mixer ? Partons, par exemple, d'un velouté auquel nous aurons ajouté de l'agar-agar, faisons prendre, puis mixons le gel pris dans de l'huile. Nous obtenons une préparation pâteuse, qui peut être lisse comme une pommade ou un onguent : un debye.

D'ailleurs, puisque nous avons précédemment fait macérer des produits qui ont beaucoup de goût dans des huiles, pourquoi ne pas utiliser ces dernières. En sucré comme en salé. Quant aux agents gélifiants, il n'y a que l'embaras du choix, entre les gels de gélatine, ceux d'agar-agar, mais aussi tous les autres, jusqu'aux flans, aux mousses, aux terrines, où les protéines de viande, de poisson ou d'oeuf font la gélification !

Tiens, je rêve : une gelée d'agrumes, dans une belle huile d'olive ? Ou une gelée de bouillon de volaille additionnée de vodka dans un beurre fondu ? Ou un gel de tomates citronnées et additionnées de vodka dans une huile de tournesol où l'on aura fait macérer les zestes de citron ?

Là, un exemple, emprunté à mon ami Pierre Gagnaire, à qui je donne une invention de ce type chaque mois depuis vingt ans :

Pour un debye câpres et anchois

Piler les anchois avec de l'huile, jusqu'à avoir une pâte lisse.

Pour un gel câpres-ciboulette : mélanger des blancs d'œufs, des câpres et de la ciboulette ciselée. Cuire l'ensemble à couvert, dans un four à 85 degrés, pendant 30 minutes.

Mixer le gel dans l'huile d'anchois. Relever d'un tour de moulin à poivre.