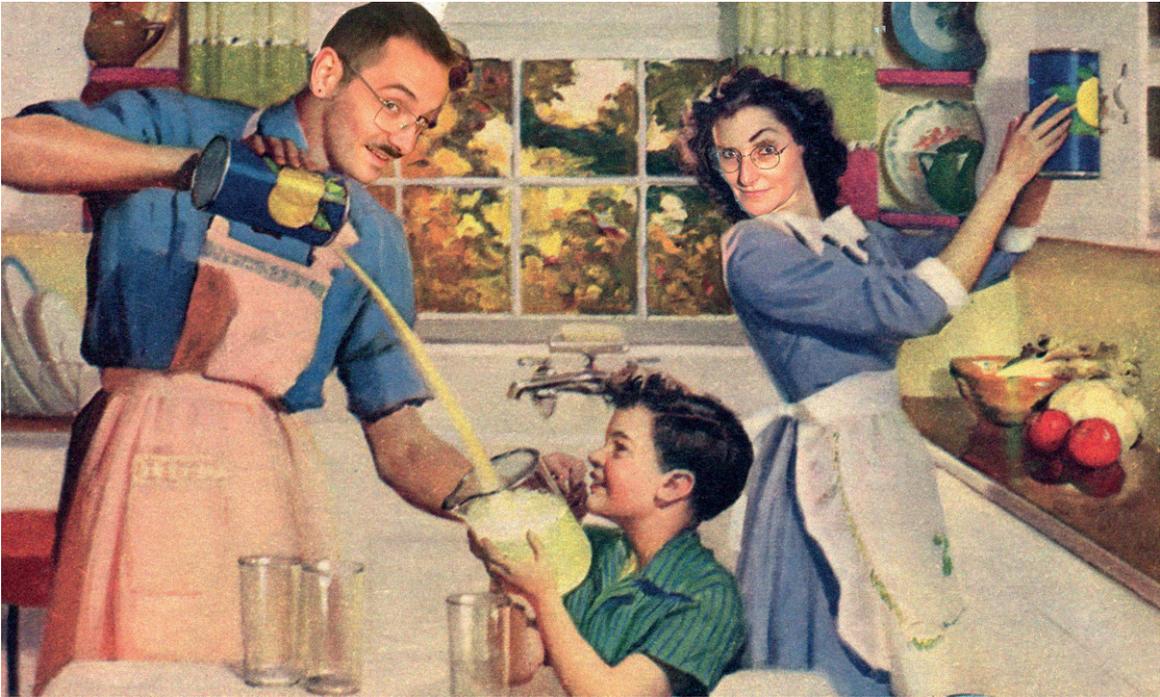


CHOLENT



Romain Grateau

Anne Minazio

Le début d'une belle histoire ...

Alors,

Avant de m'être poilé à faire une jolie jolie cover j'ai pensé à qq's petites choses.

QUE MANGE-T-ON ?

Nous partions de «cholent» ; une cuisson en une nuit dont le bouillon se sert le jeudi et la viande le vendredi

En vrai je sèche un peu sur la viande en bouillon qui se rotierai après... Rien d'assez long et il me semble que le temps est l'élément le plus chouette de nos idées préalables

Incontournable début de recherche : le gigot de 7heures qui possède une dimension archaïque qui me plait, nous y reveindrons au paragraphe ESTHETIQUE

http://www.francetvinfo.fr/replay-radio/l-histoire-a-la-carte-de-thierry-marx/le-gigot-de-7-heures-remonte-aux-romains_1786503.html

De là, je suis allé voir du côté des très trendy «cuisson basses températures» et nous ai dégoté une carbonade en 12h via l'annuaire de «chef Simon» hébergé par lemonde.fr et à qui je fais confiance depuis la meilleure recette de pâte sablée ever

<http://cahiergourmand.canalblog.com/archives/2014/01/07/28886274.html>

La carbonade ne nous offre pas de premier bouillon mais elle ne manque je crois pas d'argument : cuisinée à base de bière et de pain d'épice ces deux dernier peuvent être servis en «trailer», PAIN D'ÉPICE seul, perdu, en soupe, pudding ...

BIÈRE peut être choisie spécifiquement, bière et pain d'épice recuisiné ... Carbonade à la Guinness :

<http://www.saison.ch/fr/recettes/carbonade-la-guinness/detail/>

Mais aussi Gateau au chocolat à la guinness :

<https://www.franceinter.fr/emissions/va-deguster/va-deguster-01-mai-2016>

Et rien de mieux que de la bière à la MJC

nous avons parlé de gibier aussi, idée que j'affectionne et que je lie à celle de la MJC des garçons : fête rurale, mechoui, cochon de lait, moules-frites : manifestation dont la cuisine fait titre et thème mais dont le but n'est qu'assemblée, forum... Je trouve ça raccord à ce qu'on projette

Et le gibier c'est : viande gouteuse, épices, alcool, graisse, sucre, fruits, baies... une teinte chaude et automnale, un peu comme le vin chaud, rustique, réconfortant, parfumé et élaboré...

Quelques recettes de carbonade de gibier que nous pourrions adapter en mode «basse température» à la louche :

<http://www.epicurien.be/blog/recettes/plats-gibiers/cerfs/carbonnades-de-cerfs-bieres-trapistes-chimay.asp>

<http://www.750g.com/carbonnade-de-chevreuil-facon-gueriniere-r46370.htm>

<http://www.domicuisine.be/article-carbonade-de-cerf-aux-foies-rouges-117184916.html>

<https://fr.delhaize.be/fr-be/recettes/recettes/carbonnades-de-cerf-a-la-gouden-carolus-et-au-pain-d-epices>

<https://memoire-de-marmite.fr/2015/11/10/recette-n2778-gibier-carbonnade-de-cerf/>

http://www.gastronomie-wallonne.be/gastro/gibiers_poils/carbonnades_sanglier.html

Je mémorise ceci :

«Accompagnement: pommes de terre vapeur – purées (pommes de terre – patates douces – céleri – potiron ...) – frites – figues coupées en quartiers – demi-oranges évidées et remplies de confiture d'airelles»

Je crois que t'as l'idée ...

ESTHETIQUE

Comme on l'avait relevé les mecs sont sur des objets très propres, unis, hygiénique, presque hospitalier, qui se cotoient dans l'espace sans se mélanger, s'entasser...

si on se concentre sur cette idée du temps de cuisson comme le lien entre le jeudi et le vendredi il faut accorder une part visuelle, une part sensible à cette cuisson.

mes toutes premières idée furent les suivantes :



Cuisson Mongole des marmottes :
marmotte tuée, vidée, viande préparée, peau fourée
avec la viande et les légumes, recousue et rotie
L'animal devient marmite



Testi Kebap, spécialité (revisitée à la sauce touriste) anatolienne, cuisson en jarre, brisée à table. Originellement la jarre est fermée avec de la pâte à pain que l'on mange avec le testi kebab

soit des cuisines où la méthode participe à la recette et est «exclusivement» dévolu à la recette

Le gigot de 7 heures remonterait aux Romains.

«mitonné des heures durant à la braise d'un feu tombant»

«Apicius , le gastronome et écrivain contemporain de Jésus, en parlait déjà -, a été reprise par le peuple gaulois des Arvernes sous le nom de gigot à la brayaud»

Cuisiné dans une sorte de poterie abandonnée dans un feu ... Belle image... Une recette du 1er siècle ce soir à HIT?

Le gigot de 7h contemporain se cuit en cocotte en fonte que l'on «lutte» avec une pate à pain



Encore une chose dédiée, que l'on casse, un instrument de cuisine unique / exclusif / une cèllée qui assure le respect du temps de cuisson, irréversible, spectaculaire, sacré, rompre le pain.

La cuisine basse température se fait au contrôle de la température intérieure de la viande (60°) à l'aide de cet objet :

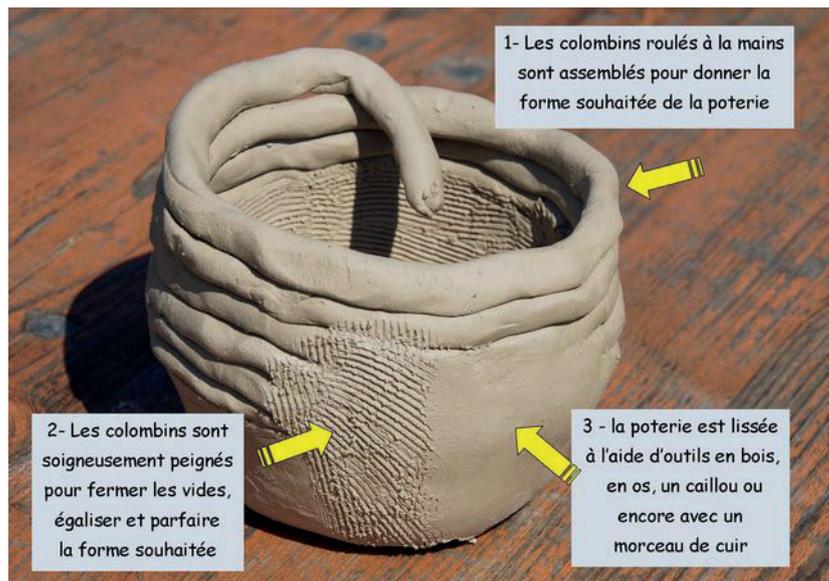


le thermometre à viande se pique dans le muscle et permet le controle de la chaleur à coeur

Là encore, on sait ou on ne voit pas, l'aiguille arrive «miraculeusement» jusqu'à température souhaitée et ateste ainsi de la cuisson.

la carbonade se cuit au four dans une cocotte en fonte ou en terre

dois t on fabriquer une cocotte archaïque ?

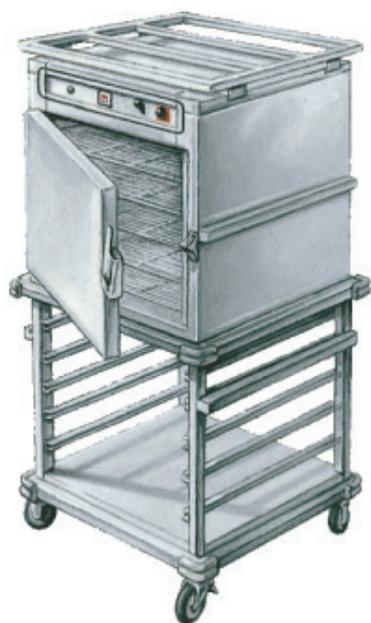


louer un four et cocotte industriel ?

Four : Bas ou sur pied pour qu'il s'érige à hauteur du regard ? Tronant et ronflant au milieu de l'espace faisant promesse du lendemain.

Si on part sur la cuisson en une nuit, le bruit va courir, les gens sauront... Et j'aime assez qu'on jette des coup d'oeil à un four taille humaine, comme on jette des coup d'oeils à Armlader qui vient à Hit. Bref, le plat rappelle sa présence

Le modèle suivant disponible chez OPTION à Genève J'imagine que c'est chère...



Four ventilé 5 niveaux 600 x 400 et gn 1/1 220 V

Réf. 19379

Description

220 / 230 V / 16A monophasé. 3 Kw.
Livré avec 5 grilles pâtisseries 600 x 400 gn 1/1.
Piètement avec 5 niveaux.
Ext. : L 86 ; l 76 ; H 159 cm.

On peut aussi demander à pavel un USM de 60*60*120 pour y caller un four encartrable acheté d'occz' à geneve ou france voisine (50e)