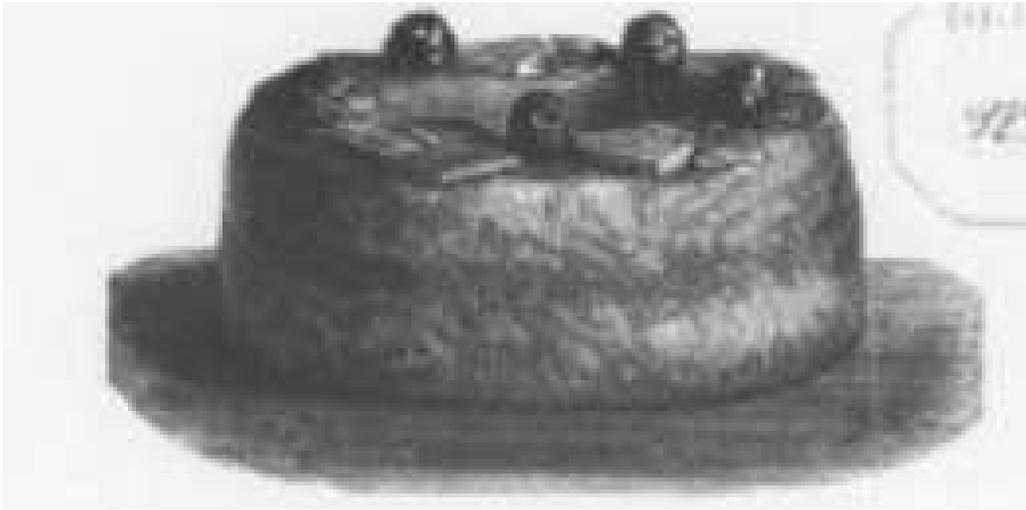


La crème au thermomètre

Recette perlonnelle améliorée par mon peintre

Robert Rolland



J'ai toujours considéré que la gourmandise était une grande chance pour les heureux qui en étaient atteints. Leur humeur s'en trouve très bonifiée, ils sont en principe joviaux et se distinguent nettement des pisse-vinaigre et autres inquisiteurs du même acabit. A vrai dire cette qualité doit beaucoup à la culture et se développe harmonieusement dès le plus jeune âge pourvu qu'on sache rester à l'abri des fléaux corrosifs que sont le hamburger et le coca cola. La crème, que certains qualifient d'anglaise (mais pourquoi rendre à César ce qui ne lui appartient plus ?) fait partie de ces choses simples unanimement reconnues par les gourmands.

Plat simple, certainement, mais pas si facile que ça à réaliser. Pas assez cuite (version prudent craintif) la crème n'épaissit pas assez, trop chauffée (version casse cou) elle se dissocie en grumeaux et liquide insipide. Alors vous entendrez toutes sortes de combines pour rattraper le coup quand ça a foiré (utilisation d'un batteur électrique etc...). Mais il faut bien se rendre à l'évidence : quand c'est foutu c'est foutu ! Les chefs accomplis vous diront que tout ceci est très simple et qu'il suffit de regarder la couleur et la façon dont la mixture nappe la cuillère pour régler la question. Ils oublient une chose importante, c'est que se sont des chefs accomplis. Mais le pauvre sous-chef du dimanche se retrouve immanquablement dans la situation du chimiste : il doit faire croire que la réaction décrite dans le manuel a bien eu lieu alors que le processus s'est, de toute évidence, lamentablement écroulé.

Je prétends décrire ici un algorithme fiable et reproductible, apte à produire une crème de bon niveau et ceci alors même que le manipulateur ne dispose point d'une expérience conséquente dans l'art de cuisiner.

Le matériel indispensable

Une casserole épaisse, un diffuseur de température à poser sur la cuisinière, un thermomètre de laboratoire couvrant une plage de 0° à 100° (je dispose par exemple d'un thermomètre qui va de -10° à 250°), une cuillère en bois.

Les ingrédients

- 1 litre de lait
- 6 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 bâton de vanille

Comment procéder

Fendre dans le sens longitudinal le bâton de vanille, avec la pointe d'un couteau faire tomber les grains dans le lait, puis mettre le bâton dans le lait. Faire chauffer jusqu'à ébullition le lait. Pendant que le lait chauffe, mélanger les jaunes des six œufs (séparés des blancs) et les 150 g de sucre. Bien fouetter la mixture

(cela peut être fait avec un fouet électrique) pour en faire une crème onctueuse. Verser sur cette crème, à petite dose, le lait bouilli chaud en bien mélangeant. La préparation obtenue va maintenant être chauffée. Il s'agit d'amener la température d'à peu près $60^{\circ}C$ (température initiale approximative du mélange précédent) à $88^{\circ}C$ et ceci en environ $13mn$ (entre $12mn$ et $15mn$). Pendant la cuisson on fait tourner le mélange avec la cuillère en bois tout en observant les variations du thermomètre. Celui-ci doit être maintenu en contact avec le fond de la casserole. En effet il ne s'agirait pas, bien que le mélange soit en moyenne à une température correcte, qu'un point chaud local vînt à syphiliser toute la préparation. Le diffuseur permet une meilleure sensibilité du bouton de réglage de la cuisinière. Cette phase terminée, on arrête le feu, on laisse refroidir la préparation. Une fois à température ambiante, on la place au réfrigérateur quelques heures.

Mon peintre, du haut de son échelle, réfléchissait tout en repeignant mon plafond à une amélioration du système. En effet la période de cuisson occupe les deux mains, une tient le thermomètre et l'autre tourne la cuillère en bois. Je l'ai donc vu revenir le lendemain avec un énorme bouchon de liège de $10cm$ de diamètre et de $1.5cm$ d'épaisseur percé d'un trou thermométrique. Je n'explique pas plus longtemps l'évidente manœuvre. Ayant détecté une once d'ironie dans cette amélioration, qui entre nous ne vaut pas tripette, je renvoyai l'impertinent en haut de son échaffaudage et bien entendu j'enlevai l'échelle.

