

Guy KRENZER (MOF),
Eric GODDYN (MOF),
Eric BELOT

“Le goût, c'est la musique des papilles.”

Léon Daudet

Brochette de poitrine de porc laquée “marinade aigre douce” aux petits légumes

Ingrédients (pour 5 personnes)

- Poitrine de porc demi-sel en morceaux de 50/60 g : 15/20 pièces
- Légumes de saison

Ingrédients pour la marinade

- Oignon ciselé : 200 g • Vinaigre balsamique : 100 g • Sauce soja : 100 g
- Miel de sapin : 100 g • Concentré de tomate : 50 g • Gingembre émincé : 50 g • Ail haché : 10 g • Fond blanc, huile d'olive, sel, poivre, thym, sarriette : qsp

Préparation

Parer et désosser la poitrine. Couper des morceaux de 50 g environ. Pocher à froid la poitrine. Réserver.

Ciseler les oignons, hacher l'ail et émincer le gingembre. Dans une casserole, préparer la marinade. Faire revenir dans l'huile d'olive, les oignons avec le gingembre quelques minutes. Déglacer au vinaigre balsamique puis ajouter le miel, la sauce soja, l'ail haché puis le concentré de tomate. Cuire jusqu'à coloration puis mouiller avec le fond blanc.

Cuire à petit frémissement jusqu'à obtention d'une marinade sirupeuse. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Couper les légumes à votre convenance (oignons, poivrons, tomates, fenouil, courgette). Les blanchir afin de faciliter leur cuisson (sauf tomate). Badigeonner les morceaux de poitrine de la marinade. Monter sur pique à brochette en intercalant la poitrine et les légumes. Saupoudrer de thym et de sarriette.

Conseils aux clients

Servir les brochettes grillées au barbecue relevées d'un filet d'huile d'olive.

Astuces

- Cette marinade peut être utilisée avec des travers de porc pour compléter une gamme.
- Pour renforcer le goût, frotter la poitrine de porc avant utilisation d'un mélange de fleur de sel de Guérande, poivre mignonnette, aromates et la laisser mariner 24 heures en chambre froide avant de la laquer avec la marinade “aigre douce”.



« Duo de saucisses d'été »

Saucisse de volaille provençale

Ingrédients (en %)

• Maigre de volaille (cuisse de dinde ou poulet désossée) : 45 • Poitrine de porc : 26 • Coulis de tomate : 6,8 • Poivron rouge : 5 • Poivron jaune : 5 • Poivron vert : 5 • Eau glacée : 4 • Sel : 1,7 • Huile d'olive : 1 • Poivre blanc : 0,2 • Ail en pulpe : 0,2 • Thym criblé : 0,1

Préparation

Peler et couper en brunoïse les différents poivrons. Les faire suer à l'huile d'olive et ajouter le coulis de tomate et la pulpe d'ail. Refroidir et réserver en chambre froide.

Hacher les viandes de volaille et de porc à la plaque n° 5.

Mélanger les viandes, l'appareil à poivron, les assaisonnements, l'huile d'olive et l'eau glacée.

Embosser en menu de porc 30/32 et stocker les saucisses en chambre froide à 4°C.

Saucisse de lapin au fenouil

Ingrédients (en %)

• Maigre de lapin : 32 • Maigre de porc (hachage 1) : 23 • Poitrine de porc : 23 • Gras dur de porc : 12 • Eau glacée : 5 • Sel : 1,6 • Echalote : 1,4 • Fenouil en graines : 0,8 • Vin blanc : 0,6 • Poivre blanc : 0,2 • Ail en pulpe : 0,2 • Sucre : 0,1 • Macis : 0,1 • Huile de pépins de raisin

Préparation

Ciseler l'échalote. La faire suer à l'huile de pépins de raisin, déglacer avec le vin blanc et refroidir rapidement.

Hacher les viandes de lapin, de porc et le gras à la plaque n° 5.

Mélanger tous les ingrédients avec les graines de fenouil, les assaisonnements, l'échalote refroidie et l'eau glacée.

Embosser en menu de porc 30/32 et stocker les saucisses en chambre froide à 4°C.

Présentation et conseils aux clients

Faire mariner les saucisses dans de l'huile d'olive avant de les griller au barbecue. Les accompagner d'un condiment à la sauge pour renforcer la note provençale.

Astuce : le condiment à la sauge

Feuilles de sauge : 30 g • Huile d'olive : 25 g • Huile de pépins de raisin : 25 g • Pignons de pin : 25g • Moutarde à l'ancienne : 15 g • Ail en gousse : 10 g • Raifort : 5 g

Passer tous les ingrédients au blender. Conserver en chambre froide et servir frais.

La cuisson au barbecue est-elle dangereuse pour la santé ?

Non, sauf si des composés toxiques se déposent sur les aliments ou sont inhalés lors de la combustion du charbon de bois ou des allume-feux.

En effet, la chute de gouttes de graisse provenant des aliments sur les braises peut provoquer des flammes et des fumées, qui au contact de la viande contribue à la formation de composés cancérigènes (hydrocarbures aromatiques polycycliques, benzo(a)pyrène).

Les principes "techniques" à respecter

- Cuire à la chaleur des braises et non directement à la flamme
- Régler la hauteur de cuisson : au moins 10 cm au dessus des braises
- Privilégier un charbon de bois épuré (au moins 85% de carbone ou de catégorie A)
- Nettoyer régulièrement les grilles et les bacs de récupération des graisses (barbecue électrique)

Les recommandations pour limiter la formation des composés chimiques

- Cuire partiellement la viande au four (ou la pocher) et retirer le jus avant de terminer la cuisson au barbecue
- Faire mariner les viandes au moins 40 minutes avant cuisson
- Retirer les parties noircies
- Ne pas dépasser 2 barbecues par semaine en période estivale

Le barbecue, cuisson sans ajout de matières grasses, s'intègre dans une alimentation équilibrée, à condition de l'accompagner de légumes, en privilégiant les choux (vert, Bruxelles, brocolis ..) qui, riches en enzymes, contribuent à éliminer les composés toxiques.

Ne pas oublier les consignes de sécurité pour passer un moment agréable en famille ou entre amis...



La Lettre de

L'INNOVATION

N°27

JUIN 2009

ACTUALITE

Comment maîtriser les virus d'origine porcine ?

Dernièrement, l'actualité a mis en avant le virus de la grippe porcine. La filière est également concernée par le virus de l'hépatite E. D'où viennent ces virus ? Présentent-ils un réel danger pour l'homme ?

La grippe porcine est à l'origine une maladie de l'animal. Le mode de transmission des virus d'origine grippal est semblable à ce qui se passe chez les humains. Comme la plupart des microorganismes, les virus sont sensibles à la chaleur.

Et le virus de la grippe mexicaine ?

Ce virus baptisé au début virus de la grippe porcine a été renommé virus de la grippe mexicaine puis virus de la grippe A, notamment sous l'impulsion de la filière. En effet, la pandémie est totalement indépendante des porcs : le virus est un virus humain, issu d'une recombinaison d'un virus de grippe porcine, grippe humaine et grippe aviaire.

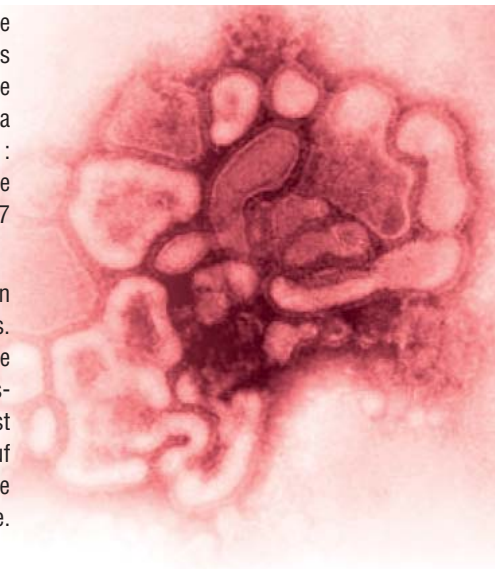
Il n'y a aucune crainte à consommer de la viande de porc et des produits transformés à base de porc, qu'ils soient crus ou cuits.

Un nouveau virus, celui de l'hépatite E

Un avis de l'AFSSA a été publié le 30 avril 2009 suite à la révélation à Marseille d'une vingtaine de cas humains d'hépatite E consécutifs à l'ingestion de figattes, saucisses crues à base de foie de porc pouvant être consommées crues, cuites ou sèches.

Le virus de l'hépatite E est présent dans le foie des animaux. Le taux de contamination des foies est variable (3 à 80%) dans les élevages où le virus est présent. Il a aussi été démontré que la présence du virus varie avec l'âge de l'animal : importante entre 2 et 4 mois pour décroître progressivement jusqu'à disparaître vers 5 à 7 mois, âge d'abattage.

Chez l'homme, le virus a une durée d'incubation de 3 à 8 semaines avec une moyenne de 40 jours. Les symptômes sont semblables à ceux de l'hépatite A : fatigue, jaunisse, nausées, vomissement et douleurs abdominales. La guérison est généralement spontanée et sans séquelles sauf chez des personnes avec une insuffisance hépatique où la greffe de foie s'avère nécessaire.



Compte tenu de ces éléments, il est important de retenir que :

- les produits à base de foie de porc (pâté de foie, saucisse et saucisson de foie) cuits à cœur au dessus de 71°C ne présentent pas de danger,
- les produits consommés crus contenant le virus présentent un risque grave pour la santé de certaines personnes : dans la mesure du possible, ils doivent être consommés cuits à cœur (71°C),
- le séchage à froid (température inférieure à 30°C) doit être considéré comme inefficace,
- des études complémentaires sont d'ores et déjà prévues par la filière pour mesurer l'impact des traitements (cuisson, étuvage, séchage) sur la destruction du virus dans les produits contaminés.

“La glace carbonique”

Pour réaliser des animations spectaculaires lors des buffets (effets fumigènes dans les cocktails ou les décors), certains traiteurs organisateurs de réceptions utilisent depuis longtemps la glace carbonique. De quoi s'agit-il exactement ? Peut-on la manipuler sans risque pour le personnel ou le client ?

La glace carbonique est du dioxyde de carbone (ou gaz carbonique ou CO₂) gelé à la température de -78,5°C. Si on la laisse à l'air, elle passe directement de l'état solide à l'état gazeux.

Comment obtient-on l'effet fumigène ?

Quand on mélange de la glace carbonique avec de l'eau chaude, l'eau se met à pétiller et de minuscules gouttelettes sont projetées dans l'air. Simultanément, le gaz carbonique froid qui se dégage, provoque la condensation de la vapeur d'eau contenue dans l'air. C'est cette vapeur d'eau condensée qui donne l'impression de brouillard. Comme celui-ci, de par sa basse température et son humidité, est plus lourd que l'air ambiant, il se répand par terre.

Pour produire un effet fumigène, il suffit de 200 à 400 g de glace par litre de liquide.

Combien de temps peut-on conserver la glace carbonique dans le récipient en polystyrène ?

Suivant les conditions de manipulation et les facteurs environnementaux, il faut compter une perte de 2,5 à 5 kg en 24 heures.

- Plus il y a de glace carbonique dans le récipient en polystyrène, plus la durée de conservation est longue.
- La glace carbonique se vaporise d'autant plus lentement que le volume libre est plus réduit. Aussi, il est recommandé de mettre du journal

humidifié dans le récipient pour occuper le volume qui se libère au fur et à mesure de l'utilisation.

Attention, il ne faut pas conserver la glace carbonique dans une chambre froide positive ou négative.

Peut-on mettre la carboglace dans les boissons ?

Avant de préparer ce type de boisson, il faut prendre quelques précautions pour vous ou vos clients :

- Utilisez de la glace carbonique labellisée “qualité alimentaire”.
- Veillez à ne pas mettre trop de glace dans une boisson à température ambiante : la boisson risque de geler et le verre se briser.
- Une fois l'effet produit, versez la boisson contenant la glace carbonique dans un autre verre au travers d'une passoire. La “glace” carbonique recueillie dans la passoire ne doit ni être servie, ni être mangée (risque de brûlure important).

Comment produire l'effet fumigène dans un décor ?

- Remplissez environ aux 2/3 d'eau chaude le récipient ayant la plus grande surface possible (type bassine). Vous obtiendrez un meilleur effet brouillard.
- La température de l'eau doit être située entre 35 et 70°C. Plus l'eau est chaude, plus il se forme

de brouillard. Pour obtenir un effet fumigène pendant une longue durée, maintenez l'eau à température à l'aide d'une source de chaleur (par exemple, une plaque chauffante électrique protégée contre la pénétration d'humidité).

- Il est conseillé d'utiliser des pellets de glace carbonique de diamètre de 16 mm pour obtenir un meilleur effet. Ne pas mettre les pellets directement dans l'eau chaude mais faire l'inverse.
- En présence de lumière, l'effet est plus visible. Utilisez une source de chaleur de lumière supplémentaire (light stick) protégée contre l'humidité pour éviter les chocs électriques.

Quelques précautions à prendre :

- **Risque de brûlure à froid :** mettre alors des gants pour manipuler la glace carbonique.
- **Risque d'asphyxie :** ne jamais stocker la glace carbonique dans un local mal ventilé (cave).
- **Risque d'explosion par suite de surpression :** ne pas conserver la glace carbonique dans un récipient hermétique fermé.

Ce dossier a été réalisé avec l'expertise de LINDE GAS (contact : M. VANHAEREN au 01 60 57 20 00).

“Merguez : porc autorisé si la dénomination de vente le précise”

Selon le code des usages, il est possible d'utiliser d'autres viandes que le bœuf et le mouton dans la fabrication des merguez.

Cependant, pour éviter tout risque de confusion, il est obligatoire de le préciser dans la dénomination de vente : “merguez bœuf, porc” ou “merguez bœuf, agneau, porc” ; les espèces étant citées dans l'ordre décroissant.

Des analyses récentes de la DGCCRF ont mis en évidence des pourcentages élevés de porc dans les merguez où pourtant seules des viandes de porc et/ou mouton avaient été mises en oeuvre.

Ceci s'explique par un nettoyage insuffisant du matériel entre les fabrications des produits de saucisserie.

Plusieurs solutions s'imposent alors :

- nettoyage et désinfection approfondis du matériel entre chaque fabrication
- réorganisation dans le temps des fabrications des saucisses et des merguez
- indication dans la dénomination de vente de la présence de porc.

“Fridge Tag, enregistreur de température”

La société BDT vous propose un enregistreur de températures des locaux facile d'utilisation :



- 1 boîtier par chambre froide
 - Ne nécessite pas le raccordement à un ordinateur
 - Fonctionnement en continu avec une mesure toutes les minutes et affichage sur 30 jours
 - Affichage du message “alarm” quand la température dépasse les critères prédéfinis
 - Enregistrement simple par photocopie ou photographie du boîtier une fois par mois (avec justification des dépassements à faire)
- Coût : environ 80 euros par boîte pour 2 ans

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Michel DUFROS de la société BDT au 01 34 10 54 73

“Thermoscelleuse DF 36”

La nouvelle DF36 de Duni permet à la fois de sceller vos barquettes mais également de les conditionner sous atmosphère protectrice.



Ses caractéristiques :

- en acier inoxydable
- base de 480 x 480 mm, taille maximum de barquette : 325 x 265 mm
- 10 minutes de préchauffage
- 9 cycles de programmation

Coût de base : 12 000 euros (avec un outillage)

Ses avantages :

- idéale pour les petites surfaces (s'adapte sur un comptoir de 60 cm)
- simple d'utilisation
- faible consommation de gaz (pour conditionnement sous atmosphère protectrice)

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Elodie PORTIER au 06 23 36 79 61

“Concrètement, ce que le pôle vous apporte...”

“En appelant le pôle, j'ai pu économiser plusieurs milliers d'euros lors de l'aménagement de mon laboratoire.

Jeune professionnel, je souhaitais m'installer en reprenant une affaire existante.

J'ai contacté mon syndicat professionnel qui m'a orienté vers le pôle d'innovation. J'ai d'abord suivi une formation à l'hygiène qui m'était demandée par les services vétérinaires

naires dans le cadre de mon installation. Au cours de cette journée, j'ai appris que l'équipe du pôle pouvait donner des avis sur des plans de laboratoire. J'ai donc envoyé le plan qu'un cuisiniste m'avait fait pour réaménager le laboratoire existant. Après étude, il s'est avéré que ce plan était exagéré, le cuisiniste avait considéré l'entreprise comme une petite industrie. Ce projet a vite été abandonné au profit d'un aménagement

des locaux existants. Au total, j'ai économisé plus de 30 000 €, ce qui est fortement appréciable pour un jeune qui s'installe. Depuis, je fais régulièrement appel au pôle : j'ai notamment suivi le dernier stage sur la cuisson sous vide qui m'a permis rationaliser les fabrications.”

Témoignage de Monsieur Fabrice ALLION,
chef d'entreprise installé depuis 6 ans à Fourmies (59)

Des formations indispensables

14 et 15 septembre 2009

CEPROC : Allergènes et équilibre alimentaire : comment bien conseiller le client ?

du 16 au 19 septembre 2009

CEPROC : Formation des Formateurs : la problématique des allergènes et équilibre alimentaire en production

21 et 22 septembre

CEPROC : La cuisson sous vide : 2^e étape

12 et 13 octobre

CEPROC : Le développement de l'activité conserveur : ce qu'il faut savoir

“Coordonnées”

L'équipe du Pôle est composée de

Cécile CLUZELLE

01 42 39 71 18 • ccluzelle@ceproc.com

Emmanuelle RESCHE

01 42 39 71 20 • eresche@ceproc.com

Pauline CHONG

01 42 39 71 19 • pchong@ceproc.com

Fax : 01 42 39 71 15



Dépôt légal Juin 2009

La Lettre de l'Innovation est réalisée par le Pôle d'Innovation Technologique du CEPROC Evolution Pro avec le concours de la DGCSIS et de l'ASPIC.

• Directeur de publication : Joël MAUVIGNEY

• Rédactrice en chef : Aurélie COLLIN

• Rédactrices : Cécile CLUZELLE
Emmanuelle RESCHE
Pauline CHONG

• Conception, impression : L'Exprimeur

• Photographies : Azambre.com

Andouillette de Troyes marinée "Pesto de Genova" et brochettes de légumes grillés

Ingrédients (pour 5 personnes)

• Andouillette de Troyes : 5 pièces

Ingrédients pour le "Pesto de Genova"

• Citron confit : 50 g • Persil plat : 1 botte • Basilic feuille : 2 bottes • Huile d'olive : 40 cl • Ail gousse : 2

Légumes grillés

• Poivrons rouges : 2 • Courgettes : 2 • Oignon : 1/2 • Aubergine : 1/2
• Tomates séchées : 10 • Huile d'olive • Sel • Poivre • Herbes de Provence

Ingrédients pour la marinade des légumes

• Huile d'olive : 50 cl • Zestes de citron jaune : 20 g • Zestes de citron vert : 20 g • Marjolaine séchée : 5 g

Préparation du "Pesto de Genova"

Mixer ensemble le citron confit, le basilic, le persil plat et l'ail en y ajoutant l'huile d'olive jusqu'à obtenir un appareil très fin. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Couper en tronçons les andouillettes puis les mélanger au pesto. Laisser mariner une nuit en chambre froide.

Préparation des brochettes de légumes grillés

Laver les légumes. Couper les poivrons en deux, les égrainer puis les plaquer badigeonnés d'huile d'olive. Les passer au four à 230°C pendant 15 à 20 minutes. Retirer la peau puis les couper en morceaux réguliers et réserver.

Couper les courgettes et les aubergines de taille identique, les plaquer. Les arroser d'huile d'olive, les saupoudrer d'herbes de Provence et les passer au four à 180°C pendant 10 minutes.

Couper les oignons et les poêler quelques minutes à l'huile d'olive. Monter sur pique, en intercalant les différents morceaux.

Faire mariner ces brochettes dans de l'huile d'olive accompagnée de zestes de citron jaune et vert de marjolaine séchée pendant 6 à 8 heures en chambre froide (une nuit).

Conseils aux clients

Cuire les andouillettes au barbecue et les servir accompagnées des petites brochettes de légumes marinés grillés

Astuce

Afin d'affirmer la saveur de l'andouillette, ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne dans le pesto.

"L'andouillette 5A"

L' Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique dite 5A a pour but de valoriser les andouillettes considérées comme traditionnelles ou authentiques selon le code des usages de la charcuterie. Elle organise des dégustations de produits et décerne un diplôme, pour une durée de 24 mois, sur la base de critères gustatifs. Les andouillettes ainsi récompensées sont les seules à pouvoir bénéficier de la mention "andouillette AAAAA".

Siège de l'association : CEPROC - 19 rue Goubet - 75019 PARIS

