

GELÉE D'ANANAS SELON HERVE THIS

Commencer par faire tremper des feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis les dissoudre dans de l'eau chaude. Verser cette solution de gélatine dans un pot et attendre qu'elle prenne en gelée. Quand elle est prise, enfoncer dedans des morceaux d'ananas frais. Attendre une nuit. Résultat : la gelée est détruite, réduite en un liquide dans lequel flottent les morceaux d'ananas...

Quelle est donc la cause de ce désastre culinaire ?

La cause ne se voit pas à l'œil nu. Il faut faire confiance ici aux dires des biochimistes, mais une démonstration viendra tout de même dissiper vos doutes.

La gélatine, un filet de pêche

L'ananas contient des protéines très caractéristiques, que l'on nomme des enzymes, et plus particulièrement, des enzymes qui ont la propriété de découper d'autres protéines. Or la gélatine que l'on a utilisée au début est précisément une protéine. La gelée est en effet constituée de molécules de gélatine, analogues à de longs fils, qui se sont attachées pour former un réseau : une sorte de filet de pêche qui piègerait les molécules d'eau. L'eau ainsi immobilisée, ne peut plus bouger, ne coule pas, et forme donc un gel.

Les faiblesses de l'ananas

Ce qu'il s'est passé avec l'ananas est très simple : pendant la nuit de repos, les enzymes contenues dans le fruit ont découpé les molécules de gélatine en petits morceaux, défaisant le gel et liquéfiant la préparation.

Comment faire, alors, pour se régaler avec un bavarois à l'ananas ? Il suffit de connaître le point faible des protéines : la chaleur. Les protéines (et donc les enzymes), peuvent être assimilées à de longs fils repliés sur eux-mêmes. Cette structure, en deux ou trois dimensions, est propre à chaque protéine et lui donne sa propriété et sa fonctionnalité. Or le chauffage déroule les protéines, leur faisant ainsi perdre leur activité.

Voici la solution : Mettre la ou les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Passer l'ananas à la centrifugeuse et recueillir le jus obtenu. Le faire chauffer à 60/70° et ajouter la ou les feuilles de gélatine sachant qu'il faut une feuille de gélatine pour 10 cl de jus d'ananas. Les fruits comme la papaye, la figue ou le cassis produisant les mêmes effets de déstructuration, vous leur appliquerez cette recette pour faire une gelée.