

LE COOK AND SHOP

Votre rendez-vous malin pour bien acheter et mieux consommer. Produits et ustensiles sont testés, décryptés et cuisinés sans complaisance dans chaque numéro. À vos Caddies, c'est parti !





© ESKYMAKS / FOTOLIA.COM

Faites parler les poudres

Une nouvelle génération de poudres s'apprête à prendre possession de nos cuisines. Tomates, pralines, thé, caviar... toutes sortes de saveurs classiques et rares passent à la moulinette. PAR FRANÇOISE DABADIE

On connaît les poivres et les piments prompts à mettre le feu à nos papilles. Concentrées en goût mais plus « pacifiques » en bouche, de nouvelles poudres se répandent dans les épiceries fines. Séchées, concassées, tamisées, ces fines moutures de toutes natures sont faciles à utiliser et leur richesse

aromatique est une formidable source d'inspiration. De quoi relever un amuse-bouche, créer de nouveaux mariages de saveurs, customiser un dessert d'un simple geste. Même les chefs succombent à leurs pouvoirs, concoctant des poudres originales qui donnent du caractère à leurs plats.



Poudre des vertus

Une poudre de jouvence concoctée par le magicien Olivier Roellinger. Pas de perlimpinpin dedans, mais du curcuma (un super antioxydant), du poivre, des algues nori et des épices. De quoi soigner notre forme et enchanter les papilles !

Je l'utilise pour revigorer une soupe de carottes-pommes de terre (1/2 c. à café pour 4 personnes) et relever des flans aux poireaux. Je l'ajoute à un risotto aux champignons et même à la traditionnelle blanquette de veau. **Épices Roellinger, 8,80 € le pot de 35 g.**



Fleur de caviar

Du caviar séché, prêt à l'emploi, à parsemer en petites touches comme un condiment. Près de 1 kg de caviar frais est nécessaire pour obtenir 300 g de grains croustillants. Vu le prix, on garde la main légère, mais quelques tours de moulin suffisent à enchanter le palais.

Je l'utilise sur des toasts de tarama pour un brunch élégant. Elle rehausse la délicatesse des poissons blancs, donne du panache à un tartare de bœuf et rend follement glamour les œufs brouillés. **Petrossian, Culbuto, 54 € les 30 g.**

Poussières d'étoiles

Les poudres font aussi recette à la table des restaurants étoilés. Des moutures ajustées sur mesure pour ponctuer leurs plats de subtiles notes torréfiées ou boisées. À Val-Thorens, Jean Sulpice parsème ses crèmes brûlées au beaufort d'une poudre de lard séché. Sous la houlette d'Alberto Herráiz, à Paris, une poudre d'olives noires chahute des rondelles de kakis et de topinambours marinés. En Auvergne, Régis Marcon chapeaute son odorant cappuccino de cèpes de poudre de champignons secs. Et le foie gras du Sud-Ouest s'habille chez Akrame Benallal, à Paris, d'une poudre de coriandre, estragon et ciboulette grillés.



Poudre de pralines

Le succès de la praline de Montargis réside dans sa simplicité : des amandes d'Espagne caramélisées au sucre de Corbeilles-en-Gâtinais. Broyée en poudre, la confiserie star de chez Mazet donne le meilleur de ses arômes.

Je l'utilise pour remplacer le sucre dans les yaourts. Pour sublimer des pommes au four ou pour parfumer des îles flottantes. En botte secrète, dans la pâte sablée d'une tarte aux fruits ou au chocolat (50 g pour 150 g de farine).

Mazet, 7,60 € le sachet de 250 g.



Poudre de cassis

Des baies de cassis déshydratées sous vide, à température douce, puis concassées en fine mouture. Du fruit, rien que du fruit, sans une once d'arôme artificiel, ni de colorant !

Je l'utilise pour rehausser la sauce d'un gibier. Elle se fond bien aussi dans une panna cotta (15 g pour 50 cl de crème) et se glisse intelligemment dans un gâteau marbré. Encore mieux pour donner du caractère à des poires au vin.

Fruitofood, gamme C'O Fruit, 5,50 € la boîte de 100 g.



Éclats de biscuits

Déjà émiettés, les biscuits sont prêts à faire croustiller nos desserts et à mettre de la gaieté dans nos assiettes. Plus besoin de les pilonner au rouleau à pâtisserie et ils se gardent au sec dans leur emballage hermétique.

J'utilise

- Les paillettes de crêpes dentelle pour rendre crispy la mousse au chocolat.
- **Gavottes, 2,90 € le bocal de 150 g.**
- L'inimitable poudre de biscuits roses de Reims pour apporter une touche girly aux meringues. Fossier annonce aussi une poudre de pain d'épices pour les fêtes.
- **Biscuits Fossier, 5,90 € le sachet de 250 g.**
- Les pépites de spéculoos pour improviser un crumble express ou pour lier la sauce d'un lapin à la bière.

Lotus Original Spéculoos, 2,30 € le bocal de 150 g.



Poudre de thé matcha

Les Japonais raffolent de la saveur herbacée du matcha, traditionnellement délayé au fouet dans des bols de cérémonie. Sa poudre magique, riche en chlorophylle, colore en vert les pâtisseries.

Je l'utilise pour renforcer le goût d'un cake aux olives (1 c. à soupe pour 150 g de farine). Pour rendre plus fun la crème d'un gâteau basque ou la frangipane d'une galette des rois. En topping, pour enrober des truffes au chocolat blanc.

Le Palais des Thés, 16 € le sachet de 50 g.



Sablon de tomate

Des tomates mûries au soleil de la plaine du Pô, séchées et réduites en poudre fine. C'est toute l'Italie dans l'assiette ! Doux, sans la moindre acidité, ce sablon peut même se substituer aux sauces tomates.

Je l'utilise en pincées pour aromatiser des bruschettas ou un poisson en papillote. Réhydraté à l'huile d'olive pour mitonner un fond de sauce ou saupoudré sur de la burrata pour renouveler la tomate-mozza.

Oliviers & Co, 2,90 € le pot de 20 g.

Zestes récup



Faites sécher au four des rubans de zestes d'orange et de citron non traités, à 60 °C (th. 2) pendant 4 h. Mixez-les à vitesse moyenne pour obtenir une poudre acidulée, à saupoudrer sur un saumon ou une escalope de veau au fromage.