

Mon cher Pierre,

Tu as acclimaté l'œuf à 65 degrés ; tu l'as mis « à ta sauce », et grâce à ton travail et, notamment, à ce site, cet œuf se répand dans le monde gourmand comme une traînée de poudre : après toi, il paraît sur des tables étoilées du monde entier !

Mais nous n'avons pas achevé d'explorer les beautés du phénomène physico-chimique qui est mis en œuvre : la formation d'un réseau délicat, ce que les physico-chimistes nomment un gel.

Je te propose aujourd'hui l'expérience qui consiste à battre du blanc et du jaune d'œuf, à ajouter éventuellement de l'eau (pas trop : nous y reviendrons), puis à mettre l'ensemble au four, à couvert. Le four sera réglé à la température la plus proche possible de 61 degrés, à partir de laquelle le blanc d'œuf commence à coaguler. Tu obtiendras en une heure ou deux... un œuf brouillé parfait : délicate texture que tu pourras ensuite parfumer à ton goût. Qu'ai-je écrit ? Parfumer à ton goût ? Le parfum, l'odeur, n'étant qu'une des composantes du goût, il vaudrait mieux dire assaisonner à ton goût.

L'explication du phénomène, avant d'en venir aux applications

Pourquoi ce résultat, tout d'abord ? Parce que le blanc d'œuf contient diverses sortes de protéines, et que, à la température de 61 degrés, une seule sorte de ces molécules, les molécules d'ovotransferrine, se lient en un réseau : pensons à un filet de pêcheur qui piège les poissons, c'est-à-dire tout ce qui se trouve dans le récipient : eau, autres protéines, graisses, morceaux de diverses denrées que tu auras dispersés dans l'œuf battu. Comme une seule sorte de protéines aura ainsi « gélifié », le filet de pêcheur sera ténu, et la texture sera remarquablement tendre, délicate. En outre, comme tu auras chauffé doucement, tu auras un gel pris de façon homogène.

La quantité d'eau ajoutée pourra être considérable, mais c'est une autre histoire, sur laquelle je me promets de revenir une autre fois.

Enfin, avec une cuisson à basse température comme je te la propose, tu n'auras pas à redouter ce verdissement de blocs d'œuf cuit que l'on aperçoit dans certains de ces hôtels internationaux, où les œufs brouillés sont mis sous des cloches et chauffés pendant des heures. Note que ce verdissement, que présente des œufs durs trop cuits, s'accompagne d'une épouvantable odeur de soufre ! Un avant-goût de l'enfer.

Le goût à ta guise

Eau, eau, j'y reviens... Observe que je n'ai pas empiété sur ton art ; d'ailleurs, j'en serais bien incapable ! Quand j'écris « de l'eau », je pense évidemment à de l'eau qui a du goût. Tu mettras donc l'eau que tu voudras : jus de cuisson de champignons, bouillon, fumet, fond, avec ou sans graisse émulsionnée dedans. Et j'ai aussi évoqué des « morceaux de diverses denrées » : tu pourras aussi bien disperser des petits pois que des dés de coquille Saint Jacques, ou des amandes grillées. Je te laisse faire... et j'attends avec impatience tes recettes qui font usage de ces œufs brouillés parfaits !

Hervé This

Mon cher Hervé,

Le rêve de tout homme – la perfection !
Recette « jeu d'enfant » qui donne à l'œuf la possibilité d'étendre encore son éventail (presque) infini de préparations.

Les recettes :

"INFUSION DE CHAMPIGNON AU POIVRE VERT

"L'OEUF BROUILLE"

Pierre Gagnaire