

Défi culinaire « Du cuir de fruits dans mon assiette »



Atelier d'idéation et défi culinaire



Trouver des voies de valorisation pour les cuirs de fruits et légumes



Projet Fruikiss



Mardi 7 juin 2016 – 9h à 17h



4 participants

Contexte

Le 7 juin dernier, le Smart Gastronomy Lab organisait un défi culinaire autour du thème "Du cuir de fruits de mon assiette?"

Fruikiss développe des "cuirs de fruits et légumes", ou aussi appelés "feuilles de fruits et légumes". Il s'agit d'une nouveauté culinaire résultant d'un processus de déshydratation de purée de fruits ou de légumes pour donner une **feuille souple et résistante** tout en conservant les qualités nutritionnelles et gustatives des matières premières.

Pliables, découpables, enroulables... Les cuirs de fruits et légumes sont de véritables **outils au service de la créativité culinaire**. A la fois ingrédients, supports ou décors, ils customisent et subliment vos plats, sucrés ou salés, à volonté!

A travers cet atelier, nous faisons appel à la créativité et au talent culinaire des participants afin d'élaborer et de tester des recettes et/ou usage impliquant cet aliment innovant.



Participants



4 personnes



4 femmes



1 chef



2 utilisateurs

La porteuse de projet



Méthodologie

L'atelier s'est organisé en trois phases :

A - Les participants ont tout d'abord eu l'occasion de découvrir le produit via, d'une part, une **présentation** de Laurence Gay, porteuse du projet Fruikiss, qui leur a expliqué son projet ainsi que les particularités de ses produits et d'autre part, une **manipulation et dégustation** des cuirs de fruits proposés comme matière première pour la suite de l'atelier. Ensuite, l'équipe du SGL a présenté aux participants les différents **équipements** de son Cooking Lab, mis à leur disposition pour le défi.

B - Dans la continuité, nous avons invité les participants à **générer des idées** sur les valorisations possibles de ces produits. Sur le principe du jeu Tic-Tac Boum, les participants devaient trouver un maximum de réponses à la question : « Où retrouve-t-on des feuilles dans la cuisine ? ». Les différentes manipulations associées ont ensuite été listées et les plats cités précédemment classés en fonction.

C - Sur base des inspirations tirées de la phase précédente, les participants ont imaginé les recettes qu'ils souhaitaient tester. Après avoir réalisé les courses, les participants ont bénéficié de **2h30 pour réaliser leur(s) recette(s)** en présence d'un chef et de scientifiques. S'en est suivi une **dégustation commentée** des plats ainsi qu'une discussion conviviale autour de l'intégration de cuir de fruits/légumes (CdF) dans ceux-ci.

Résultats

Voici un compte-rendu des recettes qui ont été préparées ainsi que des réflexions issues des échanges entre les participants.

- **Descriptif des plats**

Maki avec le CdF Courgette, épinard, tomate

Ingrédients : ramonas, julienne carottes + épinards frais + germes de daïkon, vinaigrette

Problèmes rencontrés : à la découpe, impossible de garder des cylindres impeccables
certains morceaux se sont réhydratés après 1h

Suggestions : congeler avant découpe

découper juste après la préparation pour éviter que l'eau n'imbibe le CdF

Commentaires : excellent au goût



Tajine de pommes de terre avec le CdF Groseille Fraise

Ingrédients : Pommes de terre, curcuma, échalotes, citron
cuit en tajine

Problèmes rencontrés : Cuir de fruit brûlé et sans goût

Commentaires : méthode de cuisson (tajine en terre cuite au four) à optimiser



Tajine de pommes de terre au gastrovac avec le CdF myrtille pomme

Ingrédients : cuisson dans jus orange, gingembre, curcuma

présenté sous forme de mille feuilles avec alternance de CdF

Problèmes rencontrés : pommes de terre pas cuites malgré 2h de cuisson (pas illogique car t° basse)

Commentaires : pommes de terre trop épaisses, à couper en plus fin



Roulade de pâte feuilletée et croissant avec CdF Betterave pomme

Ingrédients : Cuir pris dans la pâte feuilletée en passée au four 10 min (200°C)

Commentaires : chouette idée, mais CdF un peu brûlé quand il est sur l'extérieur par contre à l'intérieur il est resté gouteux et nous avons un joli feuilletage.

Roulé génoise + CdF groseille fraise

Ingrédients : fécule de pdt, œuf, miel, spiruline, baking power

Commentaires : très bon, mais un peu sec, légèrement anisé (grâce/à cause du cuir de fruit ?)

Raviole de CdF courgette- épinard - tomate

Ingrédients : épinards, curcuma, échalote, poire, pâte de cajou

Commentaires : bon, très fin mais piquant (de nouveau, grâce/à cause du cuir de fruit ?)

Problèmes rencontrés : CdF très fragile, donc difficile à conserver et à découper

Raviole de CdF Courgette – épinard- algue-tomate

Ingrédients : noix de cajou / ail

Commentaires : on sent bien la noix de cajou, bon produit au niveau gustatif

Problèmes rencontrés : fragile comme précédemment

Samosade CdF Poivron pomme courgette

Ingrédients : épinard, curcuma, échalote, poire, pâte de cajou

Commentaires : se marie bien avec ce CdF

Problèmes rencontrés : se déchire

Nem + CdF tomate / courgette / basilic

Ingrédients : carotte, courgette, saumon, germes de daïkon

Commentaires : feuille épaisse par rapport à la recette ; accord pas top, pas de déshydratation observée en 4h

Nem + CdF tomate / courgette / pomme / basilic

Ingrédients : carotte, courgette, saumon, germes de daïkon

Commentaires : difficile à manger, le CdF se désagrège

Raviole + CdF Betterave / Pomme

Ingrédients : noix de cajou, basilic, ail

Commentaires : se marie très bien avec la betterave

**Roulé + CdF Framboise / Fraise / Groseille / Mûre / Cassis**

Ingrédients : farine de riz, mycryo, citron

Commentaires : on goûte bien le CdF ; un peu sec ; picote un peu en bouche ...

**Crêpe roulée + CdF Framboise / Pomme**

crêpe imperméabilisée au mycryo

Ingrédients : noix de cajou, compote de pommes, morceaux de pommes

Commentaires : frais, bien le goût de poire, bien le goût du CdF

Problèmes rencontrés : se désagrège un peu, et pas facile à la découpe

Suggestion : il faudrait tester avec moins de compote

Poire enveloppée dans le CdF Framboise / Pomme et mis sous vide

Ingrédients : poire cuite au sirop entourée d'un morceau de cuir rouge et mise sous-vide plusieurs heures gardée au frigo

Commentaires : très joli, et très bon, bon équilibre entre les 2 produits
la poire s'est imprégnée du cuir : couleur, goût...

**Croissant + CdF Courgette, Epinards, Tomates**

Commentaires : le cuir est très sec et le goût ne ressort pas

le visuel n'est pas intéressant non plus (cuir recouvert)

Quelques remarques supplémentaires :

- Les imprimés sur les CdF disparaissent lors de la cuisson sous vide
- Certaines recettes piquaient en bouche alors que la farce non : on a donc tendance à conclure que c'est le CdF qui en est à l'origine ...

Photos

Quelques photos supplémentaires...



