

Cuire des frites sans huile ?

Un brevet déposé récemment par l'organisation néerlandaise pour la recherche appliquée (TNO) permet de faire des frites ou de griller des viandes à l'aide de vapeur à haute température et sans huile.

Cette vapeur permet d'obtenir l'aspect grillé et doré qui confère un maximum de goût à ces aliments. Les frites cuites par ce procédé sont aussi croustillantes que celles faites dans une friteuse.

Le cuiseur à vapeur mis en œuvre est une sorte de séchoir dans lequel la vapeur surchauffée est soufflée sur les aliments par l'intermédiaire de ventilateurs. La vapeur circule d'abord dans un conduit pour l'amener à température, autour de 200 °C. Les ingénieurs de TNO assurent que le cuiseur peut produire autant de chaleur qu'avec de l'huile classique. Par ailleurs, ils contrôlent précisément la température, la vitesse de chauffe et de séchage, et sont ainsi en mesure de réduire la quantité d'acrylamide formé.

Ce mode de cuisson a été expérimenté dans de nombreux points de ventes de la ville de Breda (Pays-Bas) par la société Steamfry. L'étude a montré que les consommateurs étaient incapables de faire la différence avec les frites cuites dans l'huile.

Source : En direct des ambassades ADIT

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le mardi 13 mai 2008

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/8428-cuire-frites-sans-huile.html>