



Extrait du Site du collège Léo LAGRANGE

<http://lagrange-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article133>

Cuisine moléculaire à Léo Lagrange

- Enseignements - Ateliers -

Date de mise en ligne : mercredi 21 mai 2014

Copyright © Site du collège Léo LAGRANGE - Tous droits réservés

Ça y est : ils l'ont fait ! Après de longues heures de recherche, de questionnement et bien sûr de réalisation, les élèves de 3ème 1 de l'atelier Hygiène Alimentation Service ont eu la fierté de proposer à l'équipe éducative ainsi qu'à leurs camarades de classe, une dégustation de cuisine moléculaire. Guidés par Mme Steinmetz, professeur de biotechnologie et Mr Corruble, professeur de physique-chimie, les élèves ont remplacé leurs ingrédients usuels par des substances atypiques. De même, pailles, seringues et autres éprouvettes sont venues se glisser dans leurs listes d'ustensiles. Ils ont ainsi fait déguster à quelques privilégiés du caviar de chocolat, des billes de menthe et de fruits rouges, des crèmes au chocolat accompagnées de spaghettis de menthe et des oeufs... sans oeufs ! Des recettes qui ont rarement laissé indifférents ceux qui les ont goûtées.

Un grand bravo à Déborah, Morgane, Lizy, Mélanie, Samantha et Antoine, ainsi qu'à Mme Steinmetz et Mr Corruble !