



Terminologie : A la française, à l'anglaise par Hervé This

On connaît la cuisson à l'anglaise : il s'agit de placer des ingrédients dans de l'eau bouillante. Mais on ignore parfois que le pochage d'un poisson correspond aussi à une telle cuisson, comme cela est montré dans le Glossaire des métiers du goût, [en ligne](#)

Et à la française ? Jules Gouffé nous met sur la piste, avec les deux recettes suivantes, de petits pois :

POIS A L'ANGLAISE. : Mettez dans une casserole, de la contenance de 3 litres, 2 litres d'eau et 5 grammes de sel ; faites bouillir et jetez dans l'eau 1 litre de pois choisis comme il vient d'être dit à l'article précédent ; Laissez sur le feu jusqu'à entière cuisson des pois, ce dont vous vous assurerez en les pressant entre les doigts et en voyant s'ils s'écrasent facilement ; Égouttez-les, versez-les dans le plat, et mettez dessus un morceau de beurre de 100 grammes.

Ici, nous avons la confirmation de ce que nous disions précédemment : la cuisson à l'anglaise est une cuisson à l'eau.



Mais pour la française, voici :

PETITS POIS A LA FRANÇAISE :

Soit 1 litre de pois fins et toujours fraîchement écosés. Mettez-les dans une casserole, d'une contenance de 2 litres; Ajoutez : 100 grammes de beurre, 1 décilitre d'eau, 50 grammes d'oignons blancs, 1 pincée de sel, 25 grammes de sucre. Quelques personnes ajoutent du persil, nous le proscrivons absolument. Il ne sert, suivant nous, qu'à dénaturer le goût des pois, qu'on ne saurait trop conserver dans toute leur pureté. Mettez-les à feu modéré pendant 30 minutes, la casserole bien couverte ; Quand ils sont cuits, ajoutez-y 100 grammes de beurre manies avec 20 grammes de farine, puis retirez-les du feu ; Agitez la casserole en tournant pour bien mêler ; s'ils sont trop liés, mettez un quart de décilitre d'eau froide ; Goûtez ; s'ils ne sont pas suffisamment sucrés, ajoutez 5 grammes de sucre.

Lorsqu'on emploie les pois de conserve, on les lave à l'eau bouillante, on les égoutte, on les assaisonne comme les pois frais.

On voit que la cuisson ressemble au glaçage des navets, tel que nous l'avons étudié lors d'un séminaire de gastronomie moléculaire [REVOIR ICI](#)