



## Terminologie: Les mousselines sont-elles des mousses ?

**Hervé This propose de préciser les terminologies dans une série de chroniques.**

Précédemment, nous avons vu que des mousses sont obtenues par un « **foisonnement** », c'est-à-dire l'introduction de bulles de gaz dans un liquide. Est-il alors légitime de parler de « **mousse de poisson** » ?

Regardons une recette : on trouve de la chair de poisson broyée, parfois du blanc d'oeuf, de la crème. Que l'on fouette par avance ou que l'on mixe l'ensemble, le volume augmente en raison de l'introduction de bulles d'air. **La préparation est foisonnée, à défaut d'être réductible à une simple mousse... mais la bataille terminologique est perdue : on ne changera pas le nom de ces**

## **préparations.**

**En revanche**, on peut s'interroger sur le terme de « **mousseline** » qui, dans le Guide culinaire, correspond à la même recette, preuve que ce livre est bien imparfait (en plus d'être périmé).

Pourquoi deux mots pour désigner la même préparation ? En réalité, en lisant un livre de cuisine du dix-septième siècle, j'ai trouvé une ancienne recette de « mousseline de poisson » : de même que le « terrines » sont les préparations cuites dans des récipients en terre nommés terrines, les mousselines de poisson sont des préparations à base de chair de poisson et qui sont cuites dans un linge fin nommé mousseline.

Tout simple, n'est-ce pas ?



La mousseline de grenouilles Paul Haeberlin - pour voir la recette cliquer sur le visuel

**Par Hervé This**