

Goute, mange, bouge

Regard sur l'actualité alimentaire



Pop-Corn

Saviez-vous que le pop-corn possède sa propre journée internationale le 19 janvier ? L'occasion de revenir sur son histoire.

Le pop (éclater) corn (maïs) est une invention très ancienne. Les archéologues ont même retrouvé dans certaines tombes aztèques du maïs soufflé.

Une légende raconte que ce serait un riche fermier du nom de Gonzalo Quádre qui l'aurait découvert. Ce dernier aurait fait sécher, par un jour de grand soleil, des excédents de maïs. De petites explosions auraient alors retenti. Réalisant qu'il s'agissait de grains de maïs, il les aurait goûtés. Les trouvant particulièrement bons, il aurait alors décidé d'en faire son fonds de commerce.



On doit son expansion aux américains et plus spécialement à un confiseur de Chicago qui eu l'idée, en 1890, d'utiliser un chariot à vapeur transportable pour faire son pop-corn, à l'instar des cacahuètes grillées et des châtaignes rôties. En plus d'être pratiques, ces chariots étaient de véritables attractions. On pouvait en effet assister à l'explosion des grains de maïs, la cabine dans laquelle les pop-corn éclataient étant vitrée. Le régal était donc aussi bien pour les yeux que pour les papilles. Sans oublier l'odeur délectable qui s'échappait du chariot !

Difficile aujourd'hui de passer à côté du pop-corn tant il est présent aussi bien dans les chansons, les films ou bien les séries télévisés. Indissociable des salles de cinéma, le pop-corn ravit tous les palais.

Facile à faire et régressif, le pop-corn n'a pas fini de nous faire tourner la tête !

Recette

Pop-corn maison

Ingrédients pour un saladier

100 g de maïs à pop-corn ou à éclater

2 cuillères à soupe d'huile végétale

Préparation

Verser l'huile dans une poêle chaude à feu moyen.

Rajouter les grains de maïs. Mélanger les grains avec l'huile.

Recouvrir et attendre que tous les grains « explosent ».

Verser le pop-corn dans un saladier.

A votre convenance, vous pouvez rajouter du sel, pour du pop corn salé, ou bien du sucre en poudre ou du caramel pour une version sucrée.

Bonne dégustation !

POP-CORN dans
un repas

Velouté de courge et pop-corn épicé

Brochette de poulet marinée

*Purée de patate douce
Compote maison et pop-corn caramélisé*



Le pop-corn fait son cinéma

Idées



Mélangez un peu de culture américaine avec un mets de la gastronomie française, vous obtiendrez une brochette de foie gras aux brisures de pop-corn. Un mariage audacieux !



Envie d'originalité ? Rajoutez du pop-corn dans vos salades. Gourmandise et croquant seront au rendez-vous pour le plaisir des plus petits et des plus grands !

Faites du pop-corn la star de votre apéro en l'associant à diverses épices et produits de cuisine (piment d'Espelette, parmesan, curry...). La seule limite aux capacités gustatives du pop-corn est votre imagination !



Un peu de colorant bleu mélangé à du caramel, un peu de rose ajouté à un autre, puis du vert et pourquoi pas du violet. Rassemblez tous vos grains colorés et vous obtiendrez du pop-corn licorne !



Du pop-corn enrobé de caramel sur une paille en guise de sucette, une gourmandise à laquelle il sera difficile d'y résister.

Infos insolites

Il existe deux types de maïs à éclater



1: Champignon 2: papillon

Je vous présente «Mushroom¹», à gauche et «Butterfly²», à droite. La forme papillon est la plus appréciée par les consommateurs tandis que la forme champignon est plus utilisée par les industries agro-alimentaire pour les pop-corn enrobés.

Des variétés de maïs ont été développées à la fin des années 1990 pour produire des pop-corn exclusivement champignon ou papillon.

Blé d'inde et maïs : la même chose ?

Lors de leur arrivée en Amérique, les premiers colons européens ont nommé très logiquement ce « blé », qu'ils pensaient avoir trouvé « en Inde », « blé d'Inde ». Il est encore appelé comme ça au Québec.

D'ailleurs, à la fin de l'été, les Québécois organisent une fête qui s'intitule «l'épluchette de blé d'Inde ». Moment de partage et de convivialité où les convives sont invités à éplucher des épis de maïs avant de les faire cuire (bouillir) et de les consommer avec du beurre, sel et poivre. Généralement, cette fête marque la fin de la période estivale.

Meilleurs vœux

2021

Oublions 2020 et accueillons 2021 comme une année pleine d'espoir.

Tous nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année.