

# L'extrait de viande

Justus von Liebig a travaillé sur l'extrait de viande. Tu peux te demander ce que cela a apporté... Eh bien sache qu'on a ainsi cru améliorer l'ordinaire d'une bonne partie de la population européenne lors d'une famine. De même, à partir de travaux d'autres chercheurs sur l'extrait de viande, on comprend la recette du pot-au-feu ; ce qui n'est pas négligeable pour un cuisinier comme moi. Même si je n'ai pas besoin de théorie pour réussir d'excellents plats !

Ecoute bien : Liebig avait remarqué qu'en faisant cuire de la viande dans de l'eau, son poids diminuait, et l'eau semblait s'enrichir en substances nutritives. Cette eau est appelée "l'extrait de viande". Liebig postulait que le meilleur moyen d'obtenir un riche extrait de viande était de couper un morceau de viande en lamelles et de le bouillir dans un grand volume d'eau. Plus le morceau était coupé en petites tranches, plus l'extrait était goûteux, et donc riche !



Nous étions alors au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle et une famine sévissait en Europe. A la même époque, en Amérique du sud, les bovins étaient abattus simplement pour leur peau, mais leur viande était peu utilisée. Alors Liebig rencontra un grand industriel allemand vivant au Brésil et ils produisirent une grande quantité d'extraits de viande, à bas prix, à partir de la viande sud-américaine sous utilisée. Fin 1864, environ 25 tonnes d'extrait de viande s'échangeaient sur le marché mondial ! On a trouvé ensuite que l'extrait de viande ne contenait pas autant de valeurs nutritives qu'on ne le pensait, mais l'idée était belle !

De nos jours on continue d'utiliser l'extrait de viande pour de délicieuses sauces. Ecoute un peu une bonne recette de pot-au-feu : Faites bouillir du *paleron*, morceau de second choix, mais qui donne un bouillon excellent, pendant au moins deux heures. Puis mettez le morceau de *tranche* ou de *gîte à la noix*, à cuire pendant à peine une heure. On ne servira que ces derniers morceaux.

Tu as compris ? Pour faire un bon pot-au-feu, je prends une viande qui n'est pas forcément très agréable à manger, mais d'un goût excellent. Je prépare un extrait de viande en la faisant bouillir suffisamment longtemps pour en prendre tout le goût. Puis j'ajoute alors la viande agréable, que je ne cuis pas trop longtemps, avant d'obtenir ce mélange délicieux de viande tendre et de bouillon exquis. Même s'il s'est trompé sur la valeur de son extrait de viande, sache que Liebig en fut un pionnier dans son exploration, et qu'il était un très grand chimiste !