

Torréfaction à la maison

Corona Café / 21

Dimanche 31 janvier 2021

La torréfaction, comment ça marche* ?

La semaine dernière, vingtième sans pouvoir aller dans vos cafés préférés, vous aviez appris à cultiver un caféier : que faire des 2,5 kg de cerises produits chaque année ?

Première étape : retirez l'écorce, la pulpe puis la peau du noyau pour ne garder que les graines internes – ou grains de café. Trèèèèès long : invitez des proches pour une veillée « décorticage » ou visionnez un film ... en lien avec le café !**

Il ne reste plus qu'à les faire sécher sur un tamis. Ils deviennent alors des grains de café vert, durs comme de la pierre et impossibles à moudre.

Place à la torréfaction pour les alléger et les rendre (délicieusement) comestibles.

Vous avez planté votre caféier la semaine dernière ? La récolte n'est pas pour tantôt !

Direction le magasin bio pour trouver des grains de café entiers non torréfiés.

Nos grands-parents se servaient de leur cheminée avant-guerre mais de nos jours, on utilise :

– **Une poêle** : les grains grillent peu à peu et l'eau qu'ils contiennent s'évapore, ce qui entraîne des crépitements.

On les remue, ils changent de couleur ; plus on les laisse, plus ils s'assombrissent et plus fort est l'arôme.

– **Un four** : étalez vos grains sur une plaque percée à rebord,

proches mais sans les superposer.

Une fois le four préchauffé à 230°, mettez-les à cuire 15 à 20' à mi-hauteur.

Aux premiers crépitements, remuez pour que la torréfaction soit uniforme.

– **Une machine à pop corn** : placez-la sur la gazinière à feu moyen. Versez-y les grains, remplacez le couvercle et tournez la manivelle. Après 4 à 7', vous entendez des crépitements : mettez votre hotte en marche et ouvrez une fenêtre pour laisser la fumée s'échapper (S'il y en a trop ... faites le 18 !)

– **Une machine à torrifier domestique** : suivez le mode d'emploi et laissez cuire jusqu'à la couleur souhaitée.

Quelle que soit la méthode choisie, basez-vous sur le volume, le crépitement, l'odeur, la couleur mais aussi votre instinct. La torréfaction est un art car quelques secondes ou degrés en trop et c'est la catastrophe !

Et ne vous croyez pas tirés d'affaire une fois les grains grillés à votre goût : si vous ne les retirez pas aussitôt pour les verser dans une passoire en métal et les remuer jusqu'à ce qu'ils aient refroidi ... ils continuent à cuire !

→ On a torréfié nos 2,5 kg de cerises et obtenu 400 g de café :

sachant qu'il faut 9 g par tasse, combien de tasses pourra-t-on servir ?

→ On a torréfié à côté de notre alarme incendie ... que la fumée a déclenché :

les voisins ont appelé les pompiers : on est t'horrifiés !

<https://www.youtube.com/watch?v=awv7kDxJWbw>

* Référence à Michel Chevalet, journaliste scientifique, qui utilisait cette phrase en transition de la présentation sommaire

d'une nouveauté technique et son mode d'utilisation détaillée.
** Charlot, garçon de café (1914), Café de Paris (1938), Le
café du pont (2010 ... sur la vie d'un café du sud-ouest en
1947), Butterfly Café (Philadelphie, 2011) etc.