



< retour

Epicerie

Huile de pépins de raisins



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Huiles

L'huile de pépin de raisin est une huile presque inodore qui ne se dénature pas lors de la cuisson. C'est pourquoi elle très utilisée comme huile de friture. Elle permet aussi d'adoucir les vinaigrettes et autres assaisonnements.

Associée à une huile aux arômes puissants, elle adoucira les vinaigrettes et

assaisonnements des plats chauds ou froids. Elle capte bien les arômes : idéale pour confectionner des macérations aux herbes

VARIÉTÉS

L'huile de pépin de raisin est ce que l'on peut appeler une parfaite « base ». Ne pas attendre pas qu'elle relève un plat ou une sauce, car elle est inodore. Cependant, c'est une huile stable, qui ne se dénature pas lorsqu'on la chauffe, ce qui la rend parfaite pour les fritures.

COMMENT CHOISIR ?

Le marché offre une très grande variété d'huiles, raffinées ou pressées à froid. Certaines sont exemptes d'additifs, les autres en contiennent quelques-uns. Leur nombre varie d'une marque à l'autre; il faut consulter la liste des ingrédients qui apparaissent sur l'étiquette. Dans le cas des huiles pressées à froid, il vaut mieux vérifier s'il y a une date de pressage ou de péremption sur l'étiquette.

QUE FAIRE AVEC ?

L'huile végétale a plusieurs usages. Elle remplace souvent le beurre, aussi bien pour faire revenir certains aliments que pour en confectionner un grand nombre (sauces, gâteaux, muffins, biscuits). Elle change parfois la saveur et la texture des aliments cependant. L'huile est l'ingrédient principal de la vinaigrette. L'usage de l'huile de noix pour une vinaigrette laisse un goût très agréable. De même l'huile de sésame utilisée dans les mets asiatiques a une saveur très caractéristique. L'huile entre dans les marinades qui attendrissent la viande, la volaille, le poisson et le gibier. Elle devrait s'utiliser parcimonieusement pour badigeonner les aliments grillés ou cuits au barbecue. Elle sert d'agent de conservation, recouvrant notamment de l'ail en purée, des tomates séchées et des fines herbes. L'huile s'émulsifie lorsqu'elle est battue, c'est de cette façon qu'on obtient la mayonnaise. Pour une émulsion efficace, les ingrédients qui composent la mayonnaise doivent tous être à la température de la pièce. Choisir une huile au goût peu prononcé afin de ne pas masquer la saveur de l'œuf et du vinaigre (ou du jus de citron). Pour diminuer l'apport des matières grasses, cuire à la vapeur au lieu de rissoler, de frire ou de sauter les aliments. On peut aussi remplacer l'huile par du bouillon, de la sauce tamari, du jus de tomates.

COMMENT PRÉPARER ?

Certaines huiles ne supportent pas la chaleur dont l'huile de noix, l'huile de lin et les huiles de carthame, de maïs et de soya pressées à froid. De façon générale, il est préférable de ne pas trop faire chauffer les huiles pressées à froid à chaleur directe et de les réserver pour les vinaigrettes; la plupart supportent très bien la chaleur indirecte comme pour la cuisson des produits de boulangerie. La nature des acides gras de l'huile détermine le point de fumée, ce qui indique les possibilités d'utilisation. Ainsi, plus une huile a un point de fumée élevé,

plus elle est résistante à la chaleur. C'est pourquoi une huile adéquate pour la friture devrait posséder un point de fumée supérieur à 218 °C. L'huile de tournesol, l'huile d'arachide et l'huile de canola respectent ce critère. Les acides gras polyinsaturés ne supportent pas bien les hautes températures ni les fritures répétées, ils s'oxydent et se détériorent, produisant des substances toxiques.

Parce que le point de fumée est variable, il devrait être indiqué sur le contenant; c'est cependant rarement le cas. Toute friture abaisse le point de fumée et détériore l'huile, qui devient impropre à la consommation suite à un nombre plus ou moins élevé de fritures, nombre qui varie selon la nature de l'huile.

Certaines conditions doivent être remplies afin que l'huile soit réutilisée sans danger:

- ne pas dépasser le point de fumée, c'est-à-dire maintenir la température en deçà de 195 °C pour plus de sûreté;
- filtrer l'huile (filtre à café, mousseline) après usage afin de retirer les particules d'aliments ou autres;
- conserver l'huile dans un contenant opaque et hermétique dans un endroit frais;
- ne pas utiliser l'huile à plus de 5 à 7 reprises;
- éviter l'utilisation d'ustensiles en cuivre, en bronze ou en laiton qui peuvent favoriser la détérioration de l'huile par oxydation, utiliser de préférence l'acier inoxydable;
- jeter toute huile qui a fumé, qui est trop foncée, qui a une odeur rance, qui ne bouillonne pas lorsqu'on ajoute les aliments, ou qui mousse.

Le fait d'ajouter de l'huile fraîche dans une huile qui a déjà servi n'améliorera pas la qualité de celle-ci. Égoutter ou bien essorer les aliments avant de les frire afin d'éviter les éclaboussures d'huile bouillante.

Le thermomètre à cuisson est un outil précieux, il permet de connaître précisément la température à laquelle on doit plonger les aliments, de contrôler la chaleur durant la cuisson, et d'éviter d'atteindre le point de fumée; le thermostat de la friteuse contrôle également la chaleur. Ne pas cuire une trop grande quantité d'aliments à la fois car la température de l'huile baisse lorsque les aliments sont ajoutés; ceux-ci absorberont alors plus de gras et ne seront pas aussi savoureux. C'est pourquoi il est préférable de cuire de petites portions d'aliments afin d'obtenir une cuisson bien dorée à l'extérieur et cuite à point à l'intérieur.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver l'huile à l'abri de l'air, de la lumière et de la chaleur dans un endroit frais. Le contenant devrait être étanche, étroit et profond. S'il s'agit d'huiles pressées à froid, le contenant doit être opaque ou foncé et de petit format. Ces dernières doivent être conservées au réfrigérateur, elles s'y conserveront un an, mais seulement quelques mois après l'ouverture.

Une huile pressée à froid conservée au réfrigérateur aura tendance à se solidifier et à former des amas blanchâtres comme des «flocons», ce qu'on appelle le floconnage. Ce phénomène n'altère aucunement la qualité ni le goût de l'huile qui redevient liquide à la température de la pièce.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Le raisin est nutritif, énergétique pour les convalescents, laxatif, désintoxiquant, purificateur du foie et possède des propriétés diurétiques. On l'utilise en cas d'arthrite, rhumatismes, goutte, ainsi que dans certains régimes visant à purifier le sang. L'huile de pépin de raisin est très riche en vitamine E.

calories

899
kcal

lipide

99,90
g

acides
gras
saturés

11,10
g

cholestérol

0,40
mg

vitamin E

15,30
mg

* Source de données :
AFSSA

HISTOIRE

La première matière grasse utilisée par l'homme primitif fut la graisse fondue des carcasses d'animaux. L'olivier était cultivé en Méditerranée il y a 6 000 ans. L'huile n'avait pas que des utilisations alimentaires, on s'en servait également notamment pour s'éclairer. Les premières huiles à être pressées furent probablement l'huile de sésame et l'huile d'olive.

Galettes de riz soufflé [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Chips de topinambour [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15190>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15190>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/galettes-de-riz-souffle>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/chips-de-topinambour>