

### Comment modifier une texture ?

**Cuisson** : légumes bouillis pour les rendre plus tendres, rôtis pour leur donner une texture croustillante.

**Mixage** : (mixeur ou robot). Transformer des aliments solides en purées ou en smoothies, changeant ainsi complètement leur texture et leur appréhension.

**Marinade** : attendrir, rendre plus moelleux, avec une marinade acide (citron, vinaigre...)

**Congélation** : puis décongélation peut altérer leur texture, souvent en les rendant plus mous

**Friture** : Texture croustillante à l'extérieur tout en restant moelleux à l'intérieur.

**Séchage** : Déshydrater des fruits ou des légumes peut les rendre croustillants et concentrer leurs saveurs.

---

Quel aliment souhaitez-vous transformer ? sublimer ?

Quelle méthode avez-vous choisie ?

Quels ont été les effets sur votre binôme ?