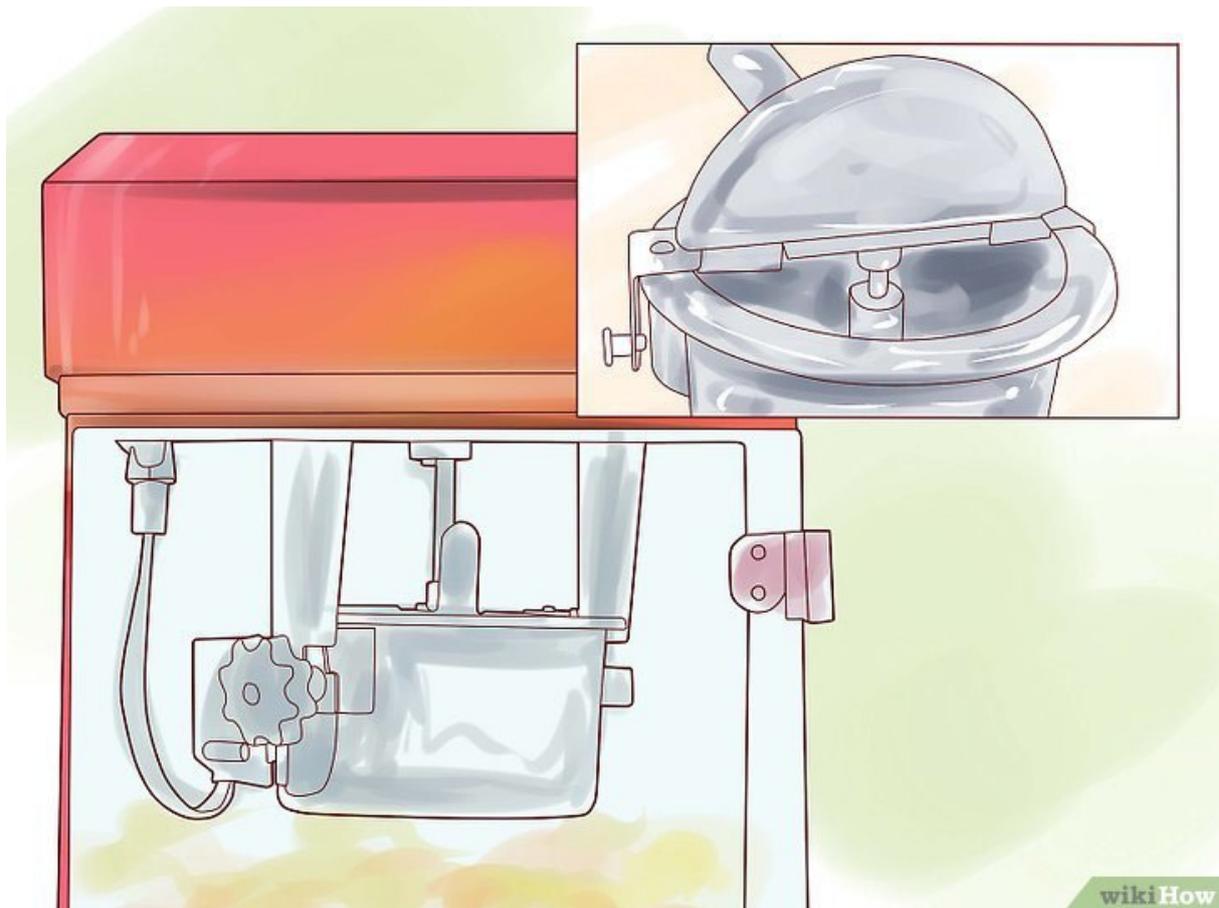


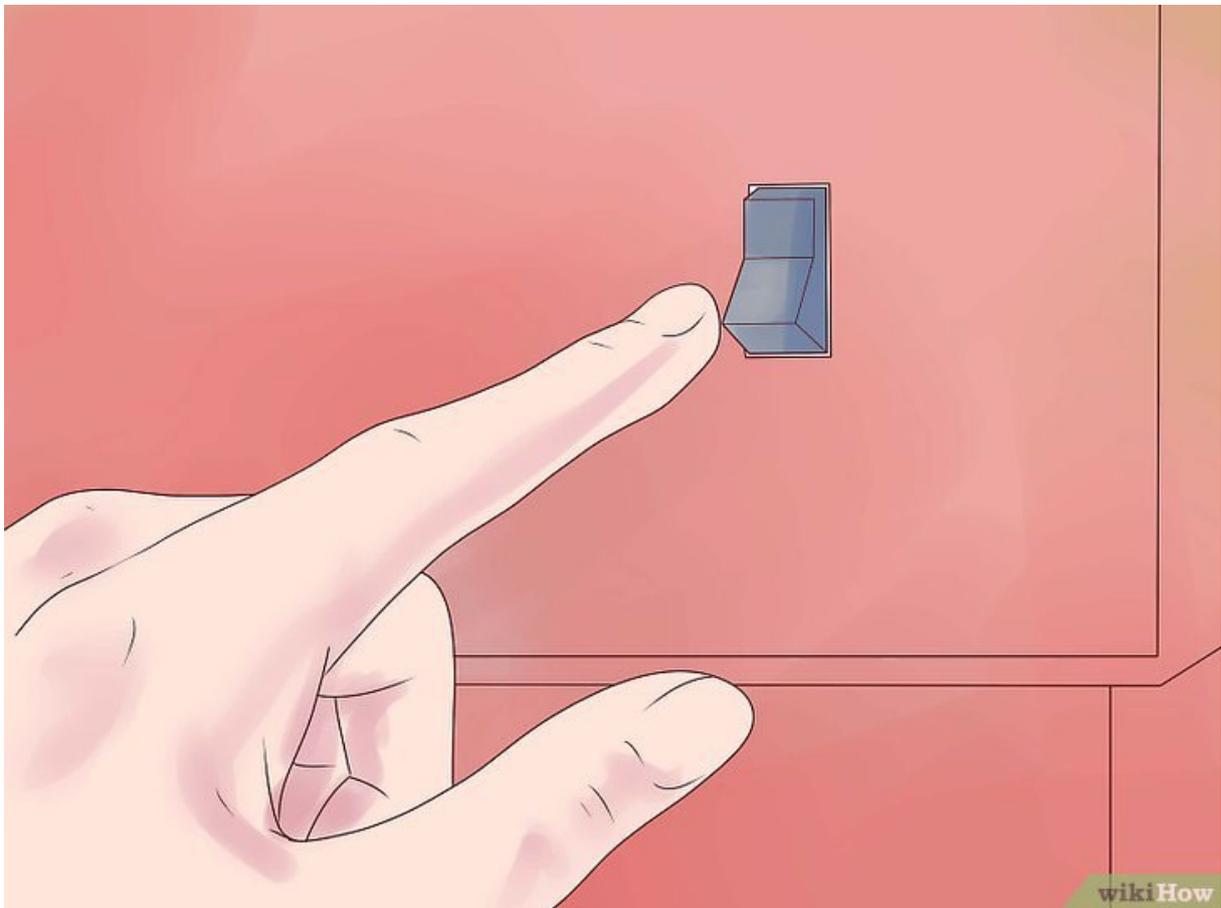
Avec une machine à popcorn comme au cinéma



1

Versez le popcorn et l'huile dans la chambre de cuisson. Le principe de fonctionnement d'une machine pour les cinémas ressemble beaucoup à la façon dont une machine à popcorn domestique fonctionne. En fait, vous ouvrez la chambre de cuisson, vous y verrez en général une paire de bras mécaniques qui remuent le popcorn comme l'hélice de votre propre machine le ferait ! Pour commencer, ajoutez les ingrédients principaux, les grains de maïs et l'huile, comme vous le feriez avec une machine ordinaire.

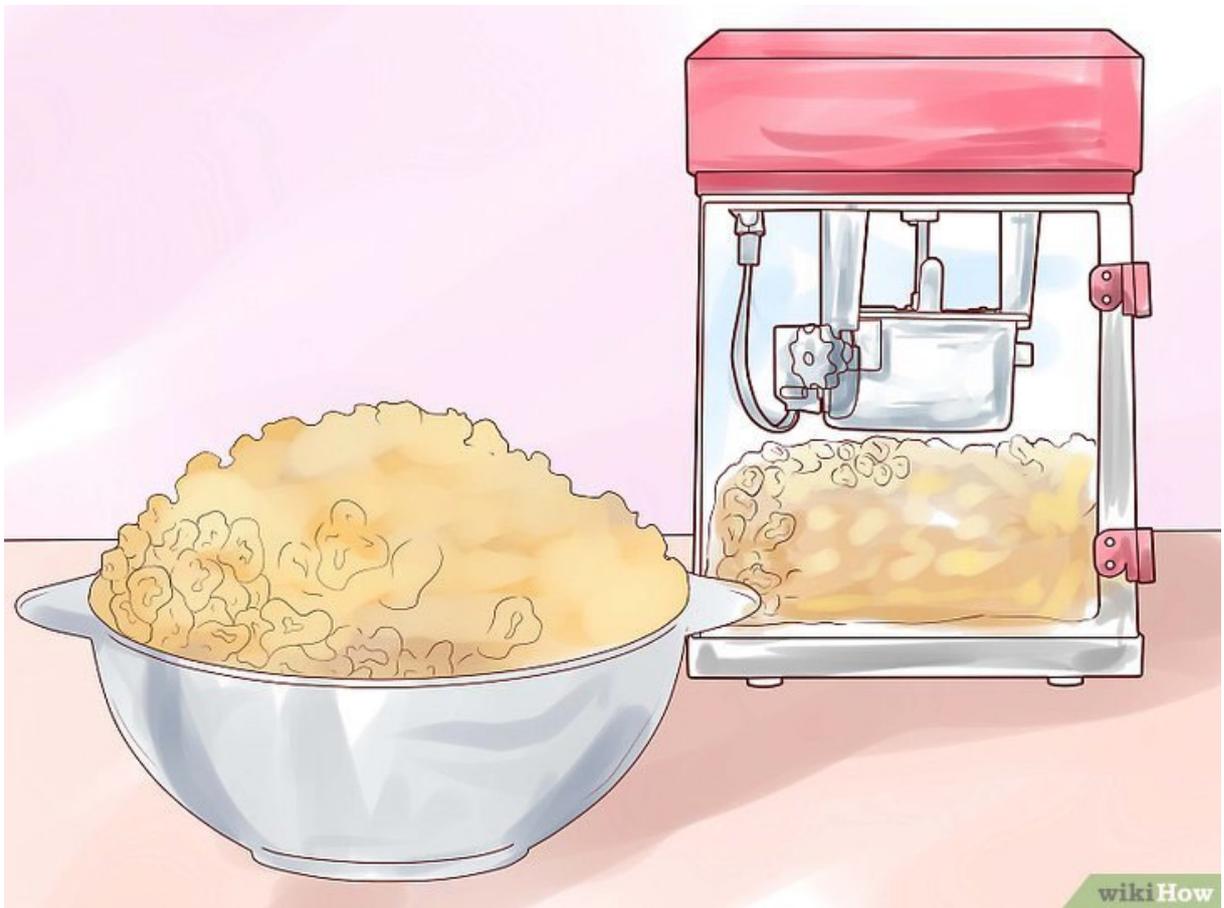
- Sur la plupart des machines pour les cinémas, la chambre de cuisson est une sorte de *seau* en métal avec une poignée suspendue au milieu d'une boîte transparente. En général, il vous suffit de soulever une des trappes en métal sur le dessus pour l'ouvrir et verser les ingrédients.
- Sur certaines machines, les grains sont déjà mélangés à l'huile dans le même paquet, alors que pour d'autres, ils seront séparés. Si votre popcorn se trouve dans le deuxième cas, reportez-vous au tableau des proportions au bas de l'article.



2

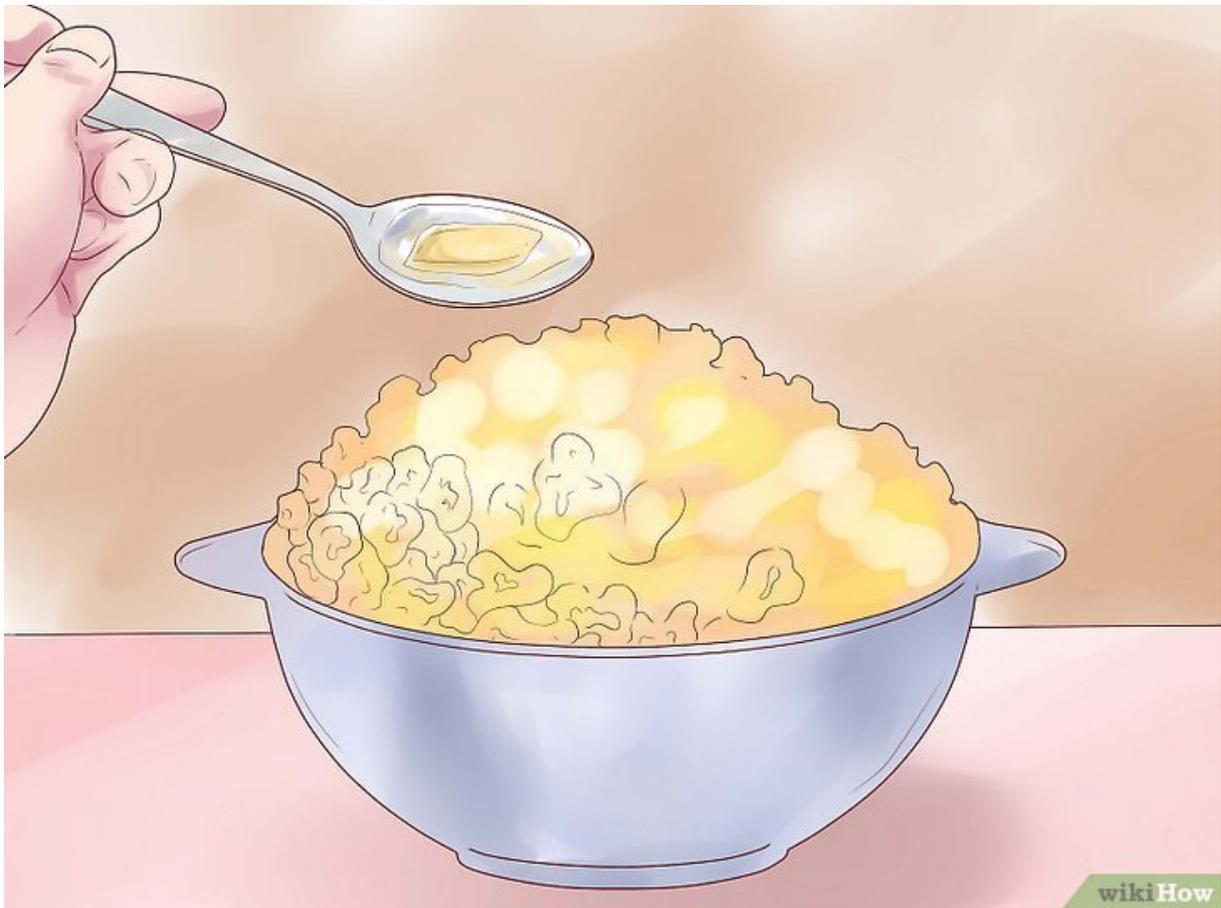
Allumez l'appareil. Ensuite, appuyez simplement sur le bouton *marche* pour mettre en route l'appareil. Selon le modèle de machine que vous avez, vous trouverez ce bouton sur le devant, l'arrière ou même dans la chambre de cuisson. Si vous regardez à l'intérieur de la chambre de cuisson pendant que le popcorn cuit, vous devriez voir que les bras tournent et répartissent de manière uniforme l'huile sur le popcorn.

- Comme pour votre machine domestique, vous devez éteindre l'appareil lorsque les grains explosent de moins en moins souvent. Au fur et à mesure que le popcorn cuit, vous devriez voir que le popcorn éclaté remonte vers la surface de la chambre de cuisson en se répandant sur les côtés et se regroupe au fond de la boîte transparente qui se trouve en dessous.



3

Servez directement dans les poches. Lorsque le popcorn a terminé sa cuisson, vous devriez vous retrouver avec une grande quantité en bas de la boîte. Servez-vous d'une grande cuillère ou d'une louche (la plupart des machines pour les cinémas devraient être livrées avec ce genre d'ustensiles) pour servir le popcorn. En général, le popcorn au cinéma est servi dans des poches en papier, mais si vous n'en avez pas, vous pouvez vous servir de bols normaux.



4

Si vous le souhaitez, vous pouvez maintenant ajouter l'assaisonnement et le beurre. Votre popcorn est prêt à être dégusté ! Ajoutez du sel, du beurre et/ou des assaisonnements, ce que vous préférez et dégustez ! Reportez-vous à la section précédente pour avoir des idées d'assaisonnements.

- Comme vous devriez le savoir si vous avez déjà commandé du popcorn dans un cinéma, en règle générale le beurre est ajouté après que celui-ci est servi (le plus souvent à l'aide d'une pompe). Si vous êtes à la maison et si vous n'avez pas de beurre tout prêt pour votre popcorn, faites fondre une cuillerée de beurre au microonde et arrosez-en le popcorn avec une cuillère pour lui donner le vrai gout du popcorn du cinéma.
- Le « beurre » du popcorn vendu dans les cinémas est rarement du vrai beurre. Il s'agit généralement d'un mélange d'huile de noix de coco (souvent hydrogéné partiellement) et d'huile de canola ou de graines de soja avec une saveur (de beurre) artificielle, de la tert-butylhydroquinone et de l'acide citrique comme stabilisant, du bêta-carotène pour la couleur et du méthyle silicone comme agent antimousse.

Tableau de référence pour servir le popcorn

Les grains	L'huile	Le beurre	Quantité obtenue
1/3 tasse	Entre 1 et 1 c. à s. et demie	Entre 1 et 1 c. à s. et demie	8 à 10 tasses
1/2 tasse	Entre 1 c. à s. et demie et 2 c. à s.	Entre 1 c. à s. et demie et 2 c. à s.	14 à 16 tasses
2/3 tasse	Entre 2 et 2 c. à s. et demie	Entre 2 et 2 c. à s. et demie	20 à 22 tasses
3/4 tasse	Entre 2 c. à s. et demie et 3 c. à s.	Entre 2 c. à s. et demie et 3 c. à s.	22 à 24 tasses

Suggestions d'ingrédients pour servir le pop corn [8]