

Plats cuisinés avec de l'alcool: Licite ou non ?

Question: Est-il permis de consommer les plats qui ont été cuisinés avec du vin ?

Réponse: Les plats cuisinés avec le vin (*ou d'autres types d'alcool*) ne sont pas considérés comme étant licite car le vin qui s'y trouve **ne se transforme pas ni ne disparaît pas complètement** lors de la cuisson (*ce qui empêche toute analogie avec le vinaigre -que certains font pour autoriser la consommation de tels plats- où la transformation du vin est complète*). C'est bien ce pourcentage d'alcool qui reste présent dans la nourriture qui donne à celle-ci le goût recherché...

Suivant des données publiées par le **Service de Recherches du Ministère de l'Agriculture des Etats-Unis** (*Agricultural Research Service - United States Department of Agriculture*), il ressort que :

- si on ajoute de la bière ou du vin à un liquide qui est en train de bouillir, et que l'on retire ensuite immédiatement celui-ci de la source de chaleur, 85 % de l'alcool qu'il contient subsistera;
- si on fait flamber l'alcool (*comme cela se fait pour les plats*), il en restera 75 %;
- si on fait cuire le plat à feu doux pendant une heure et demi, celui-ci gardera quand même 20 % de l'alcool ajouté au départ;
- si on fait mijoter la mixture pendant deux heures ou plus (*comme cela se fait dans le cas d'un ragoût de boeuf cuit au vin*), 5 à 10 % de l'alcool de départ restera présent.

Références :

- **Does Alcohol Really Boil Away in Cooking?**
- **Cooking With Alcohol**

*Wa Allâhou A'lam !
Et Dieu est Plus Savant !*