

Io

par les Chefs Étoilés

Velouté'io de courgettes

Ingrédients :

- 2 courgettes
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon
- 1 bouillon de légumes
- 150 grammes de petits pois
- 2 cuillères à soupe de huile d'olive
- 750 ml de lait d'amande
- poivre noir, noix de muscade



Préparation

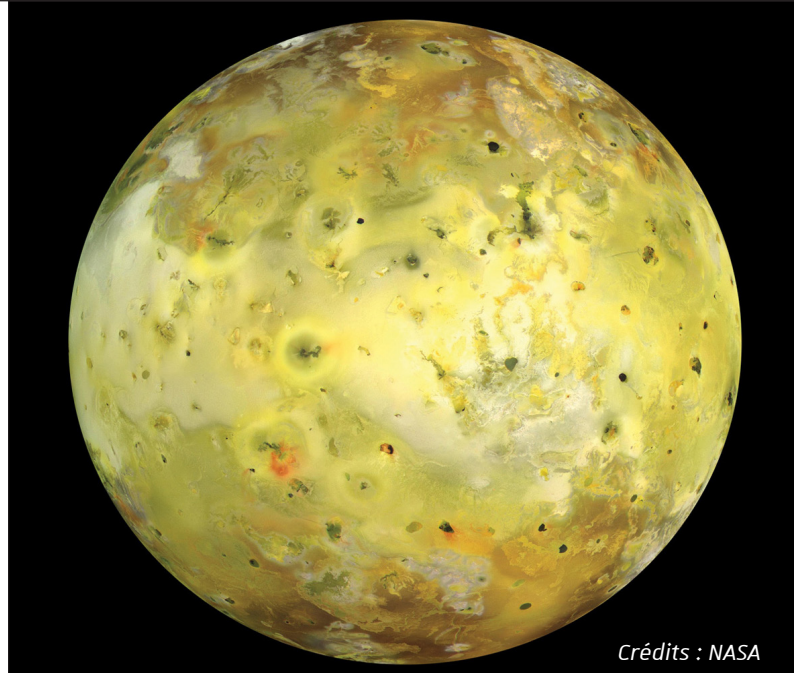
- Epluchez et découpez en petits morceaux l'oignon, la pomme de terre et les courgettes.
- Faites-les revenir en ajoutant les petits pois et le bouillon.
- Ajoutez 250 ml de lait et laissez cuire 30 minutes.
- Retirez du feu, mixez et laissez refroidir.
- Ajoutez le reste du lait.
- Assaisonnez.
- Servez très froid, pas loin de Jupiter.



→ Un peu d'astronomie

« Et pourtant, elle tourne ! ». Vous pensez que Galilée parlait de la Terre ? Vous avez raison. Mais ce n'est pas la Terre qu'il a observé tourner, c'est Io, un des quatre plus grands satellites de Jupiter que Galilée découvre en janvier 1610. Soir après soir, les quatre points lumineux changent de position autour de la planète géante : la science a enfin une preuve tangible que la Terre n'est pas le centre de tout.

Aujourd'hui, les sondes spatiales (notamment la sonde Galileo) nous permettent d'observer Io de bien plus près. Ses magnifiques couleurs nous indiquent qu'il s'agit d'un astre géologiquement très actif. Sa proximité avec la géante gazeuse déforme sans cesse sa surface par des puissantes forces de marée et fait de Io un monde volcanique en permanente ébullition. Les points noirs (représentés par le poivre pour notre velouté) sont en fait des calderas qui se forment au sommet des volcans après l'éruption. Les taches oranges, vertes ou bleues, les traînées brunes ou blanches sont des coulées de lave ou des dépôts d'éléments givrés. Le tout coloré à la perfection par l'énorme quantité de soufre évacué par les volcans.



Crédits : NASA

Du soufre à couper le souffle !

Le soufre possède la particularité de changer de couleur quand il change de température : à 113°C il est jaune, à 150°C il vire à l'orange, puis à 180°C au rouge, pour passer enfin au noir à partir de 250°C.