

2 Faire soi-même sa fleur de sel de Bages

Durée de l'ensemble de ces opérations après récolte: 2h

La méthode développée ci-dessous résulte uniquement d'une expérience personnelle réalisée pour la première fois début Août 2009.

processus :

- récolter
- dissoudre
- filtrer
- aseptiser
- recueillir la fleur de sel
- sécher au soleil ou au four

récolter

Le sel qui se dépose au sol en dernier est la fleur de sel qui s'est formée à la surface avant l'évaporation complète du bassin. Il est préférable de récolter cette couche. Si la couche de sel est récente, on peut faire une récolte propre en la grattant avec une petite pelle. Le sel récolté est alors blanc et granuleux.



Dissoudre

Ce sel n'est pas consommable car il est :

- constitué de gros cristaux très durs
- pollué par des impuretés qui peuvent contenir des germes dangereux
- Il faut donc le dissoudre dans l'eau afin de le filtrer et de l'aseptiser par ébullition



Le sel se dissout dans un volume d'eau égal à 2,7 fois son poids.

Pratiquement on cassera le sel à la main dans un bol ou un saladier et on ajoutera progressivement la quantité d'eau, chaude si possible pour

accélérer la dissolution, qui sera telle qu'il restera encore des grains non dissous, on atteint ainsi le rapport de saturation . Afin de faciliter la dissolution, on tournera l'eau à la main ou avec une spatule dans le récipient.

Cette opération dure quelques minutes. Verser le tout dans un récipient à bec verseur.

Si on laisse reposer pendant une nuit, les dépôts tombent au fond et l'eau du dessus est claire.



Filtrer



Le filtrage fonctionne très bien dans 3 filtres à café emboîtés. Verser en plusieurs fois la solution saline brute dans le filtre et presser doucement le filtre pour accélérer l'opération sans déchirer les filtres.



La solution obtenue est suffisamment propre pour réaliser des cristaux de sel blancs.

Aseptiser

Verser la solution saline saturée et filtrée dans une poêle revêtue d'une surface non adhérente .

Chauffer jusqu'à **ébullition** pendant qq minutes. A la fin de l'ébullition, diminuer le feu afin de faire cesser l'ébullition et attendre (10 à 15 mn) la formation de cristaux à la surface.

Recueillir la fleur de sel



Formation des premières plaques



les premières plaques tombent au fond

Lorsque la solution est suffisamment évaporée le sel commence à se cristalliser à la surface par des cristaux carrés plats de 1 à 2 mm², qui s'épaississent et coulent au fond lorsque leur densité augmente.

Les cristaux de sel de surface sont plus minces que les cristaux de fond qui

épaississent pour devenir des cubes de gros sel dans les salines.

C'est la fleur de sel

Dans le cas présent, l'épaisseur de solution dans la poêle est de 2 cm, Il suffit de quelques minutes d'évaporation pour que les cristaux commencent à se former à la surface .Le temps dépend de la surface d'évaporation et de la hauteur de la solution. Ce moment est toujours, pour moi, un événement émouvant.



Le sel qui tombe au fond ne durcit qu'après qqs jours. Dans notre cas, on laisse évaporer jusqu'à ce que le sel soit seulement humide et on l'écrase avec une fourchette. Le sel se redécompose alors, en cristaux fins.



Sécher à petit feu, au soleil ,au four ou au micro-onde



Le sel ainsi recueilli est gorgé d'eau, Il faut donc la faire évaporer au soleil ou au four (90°) pour que le sel sèche. On écrase avec une fourchette pendant l'évaporation totale.

Les cristaux qui se forment alors se lient entre eux pour constituer de la fleur de sel légère et friable sous les doigts.

Faire du gros sel

Au lieu de récolter immédiatement le sel nouvellement formé avec la spatule, j'ai laissé le dépôt se faire au fond de la poêle pendant 45mn après l'apparition du premier sel en surface.



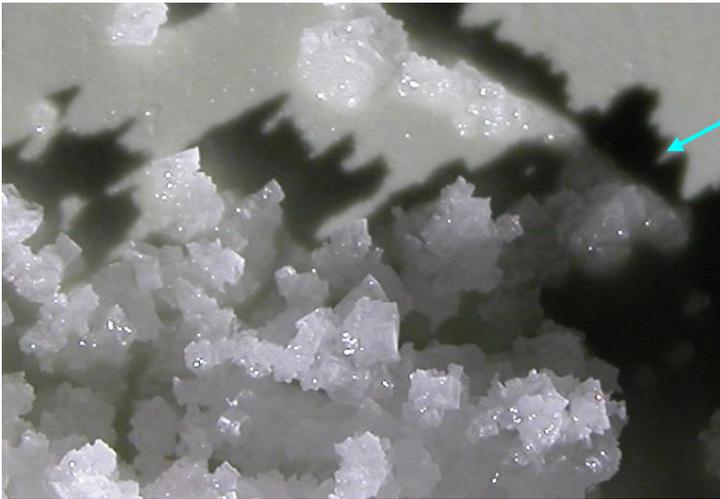
le sel s'est cristallisé en cube, alors que, lorsqu'il est récolté immédiatement, les cristaux de surface sont plats et ceux du fond n'ont pas eu le temps d'épaissir. Le sel n'est pas friable. .c'est du gros sel !!

après 45mn de dépôt au fond de la poêle

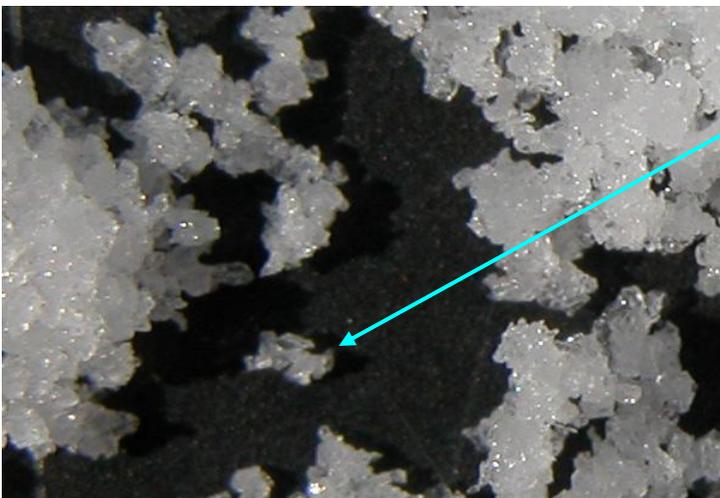
Les cristaux sont cubiques, c'est du gros sel

Ces cristaux récents sont écrasables à la fourchette. On retrouve alors les cristaux plus petits de la « fleur de sel ».

On peut faire sécher à feu très doux dans la poêle, puis à l'air..



:



Alors que les cristaux de surface sont
Plats : s'est la fleur de sel

Annexe :pour ceux qui s'intéressent aux nombres

Saturation de l'eau en sel :

- Dans 10 gr de solution saturée, il y a 2,7 gr de sel
- donc Eau = 7,3 gr
- Eau / sel = 2,7
- Donc $7,3\text{gr} / 2,7\text{gr} = 2,7$
- C'est vrai !!!

Intéressant non ?