

FUTURA

Les “Fluffy Popcorn” : une tendance TikTok dangereuse pour la santé ?

Podcast écrit et lu par Melissa Lepoureau

Peut-être avez-vous entendu parler des Fluffy Popcorn, ou popcorn moelleux en français. Plusieurs vidéos ont été publiées sur TikTok pour réaliser cette recette, qui semble être l'incontournable pour Halloween. Mais ce n'est pourtant pas au goût de certains scientifiques qui alertent sur les dangers de cette friandise. Un ingrédient qu'on ne soupçonnerait pas, bien qu'on l'ait tous dans nos placards, pourrait en effet avoir un effet néfaste sur la santé des consommateurs.

Salut, c'est Melissa Lepoureau, et cette semaine, dans Futura FLASH, on va s'intéresser à cette nouvelle tendance qui tourne sur TikTok.

[Le thème de Futura News décliné sur un style hip hop.]

Pop-corn, beurre, guimauves, paillettes et farine. Voici les ingrédients pour exécuter correctement cette recette de popcorn moelleux. À première vue, cette idée semble être la meilleure pour pouvoir grignoter un petit en-cas sucré le soir d'Halloween, comme le suggèrent plusieurs vidéos que l'on peut voir sur TikTok. Aucune difficulté, tout est parfaitement expliqué dans ces vidéos. Tout, excepté une donnée qui ne doit pas être négligée.

Si le popcorn devient moelleux, c'est à cause de la combinaison des guimauves avec la farine. Le résultat ressemble alors aux Rice Crispies, une autre friandise assez prisée pour Halloween : le riz est enrobé de guimauve fondante qui s'étire comme de la mozzarella au four.

Mais le problème des Fluffy Popcorn, aussi étonnant que cela puisse paraître, c'est l'utilisation de la farine, qui n'est pas cuite dans le cas de cette recette. Un microbiologiste a donc mis en garde contre le popcorn moelleux et la farine crue. Il affirme que si vous tenez à vos reins, votre foie, votre côlon, bref, à votre vie, il faudrait arrêter de manger ce « stupide en-cas » (je cite, hein). Il se justifie en expliquant que lorsque l'on mange de la pâte à gâteau crue par exemple, on court plus de risques de contracter une maladie bactérienne à cause de la farine crue que des œufs crus. Eh oui !

Et c'est vrai, autant être honnête, nous ne pensons pas forcément que la farine crue pourrait être un aliment dangereux. Mais en fait, puisqu'elle est crue, la farine ne subit donc aucune étape de réduction des agents pathogènes. Elle peut donc abriter toute une panoplie de bactéries nocives.

Et autant vous le dire tout de suite, ce n'est pas parce que vous ferez chauffer la farine dans un micro-onde que cela suffira à détruire les parasites. De manière générale, il n'est vraiment pas conseillé de consommer une pâte crue. Vous risquez de vous exposer vous et tous ceux qui en mangent à des risques d'infections hémorragiques à cause d'*Escherichia coli* ou d'infection à la salmonelle. Donc... bof. Les vidéos sur TikTok ne le mentionnent peut-être pas, mais la Food and Drug Administration américaine, elle, a bien confirmé l'avertissement du microbiologiste.

Alors si jamais vous aviez déjà vu ce genre de vidéos sur les réseaux sociaux, et que vous comptiez suivre cette tendance, un conseil : évitez ! Bon après, rassurez-vous, vous pouvez simplement retirer la farine des ingrédients nécessaires à la recette, ça sera tout aussi délicieux ! De quoi passer une soirée Halloween pleine de frissons sans pour autant qu'elle vire au cauchemar.

Et vous, qu'en pensez-vous ? Savez-vous qu'il existait un tel risque avec un ingrédient aussi basique que de la farine crue ? Avez-vous prévu des plats à thème pour ce 31 octobre ? Dites-nous tout en commentaire !

Quant à moi, je vous retrouve prochainement pour un nouvel épisode de Futura FLASH.