

# Dic'O Gastro

**Baies de Sancho:** d'origine japonaises, ces baies sont cueillies vertes sur une seule semaine au mois de Mai. Appelées aussi Poivre Citron, elles ont un goût fruité aux notes puissantes de citronnelle, citron et menthe avec des accents épicés et poivrés.

**Cromesquis :** préparation panée, souvent présentée sous forme de boule, avec une fine chapelure.

**Focaccia :** pain de forme plate et cuit au four. Originnaire d'Italie, elle est historiquement liée à la pizza, dont le style et la texture sont similaires. Elle est également considérée comme la version italienne de la fougasse

**Gianduja :** chocolat à 36% de cacao de la Maison Valrhona\*, c'est mélange de noisettes grillées, de fèves de cacao et de sucre, conché plusieurs heures puis finement broyé. Les fèves de cacao et les noisettes sont torréfiées séparément à des températures spécifiques

**Kalamansi :** fruit exotique originaire d'Asie, il est aussi sucré que le citron jaune, aussi acide que le vert, amer comme le pamplemousse rose, et doté en plus d'un goût de fruit de la passion. On pourrait l'appeler "l'agrume 4 en 1" !

**Kumquat :** fruits issus de l'arbre qui porte le même nom, ils se rapprochent de l'agrume avec une chair douce et sucrée qui se confise bien.

**Merlan :** petit muscle long et plat comme le poisson du même nom. C'est un morceau à bifteck, très tendre.

**Mélusine :** brasserie qui propose des bières artisanales et biologiques de Vendée. En l'occurrence, pour cette préparation, le Chef a sélectionné la Mélusine Ambrée élaborée avec le savoir faire brassicole nantais via notre fournisseur Atlantique Boissons Nantes.

**Miso :** condiment japonais traditionnel qui se présente sous forme de pâte fermentée, à haute teneur en protéines, au goût très prononcé et très salé

**Piquillos :** petit poivron originaire d'Amérique du Sud ramené en Espagne par Christophe Colomb où il est depuis produit principalement à Lodosa.

**Speck :** jambon cru typique de la province autonome de Bolzano-Sud Tyrol. Depuis 2008, la dénomination Speck dell'Alto Adige est protégée au niveau européen par une indication géographique protégée .

**Tataki :** technique de cuisson japonaise qui consiste à saisir très brièvement la viande qui a été préalablement marinée et assaisonnée

**Wakamé :** c'est une algue brune arrivée avec une huître japonaise transplantée en Bretagne ; cette algue aimant les courants violents et froids. En cuisine : c'est un mélange subtil de saveurs marines, un léger goût d'huître. Sa texture est tendre et d'une couleur verte foncée.

**Valrhona:** Chocolaterie situé à Tain l'Hermitage (26) qui développe les meilleurs terroirs et les cacaos les plus fins sourcés tout autour du monde.

