

Dic'O Gastro

Betterave Chioggia: originaire de la province de Venise, cette betterave italienne présente une fois coupée de multiple anneaux de couleur blanche et rose vif. Elle est généralement consommée crue pour sa fraîcheur et son croquant.

Ceviche : nom d'un plat connu principalement en Amérique latine, sur les côtes du Pacifique, mais aussi de l'Atlantique. L'appellation regroupe différentes déclinaisons d'un concept commun de fruits de mer ou de poissons cuits dans une marinade et servis froids .

Dulcey : chocolat blond de la Maison Valrhona*, peu sucré avec des notes biscuitées et une pointe de sel

Fève de Tonka: est issue du fruit du teck brésilien. S'utilise en infusion, elle révèle des arômes d'amande, de vanille et de tabac ...

Galice : la Blonde de Galice est une race de tradition bouchère originaire du Nord-Ouest de l'Espagne. Elle est élevée dans un cadre sans stress pour obtenir une viande de bœuf bien tendre et persillée (graisse intramusculaire). Elle est appréciée pour son goût épicé et iodé, sûrement dû à la proximité de l'océan pendant la période d'élevage.

Les pièces de viande sélectionnées sont maturées pendant 21 jours au minimum afin de laisser toutes les saveurs de la viande se développer.

Jivara : chocolat à 40% de cacao de la Maison Valrhona*, il séduit pour le goût prononcé de ses notes cacaotées, à la tonalité crémeuse, en harmonie avec des notes finales de vanille et de malt.

Namelaka : ganache sucrée qui signifie « très crémeux » en japonais, et ça l'est !

Rigatoni : surnommé Poisson de l'Amour, ce cabillaud migre une fois par an entre Janvier et Mars depuis la Mer de Barents (Océan Arctique) vers les Îles Lofoten au nord de la Norvège.

Skrei : surnommé Poisson de l'Amour, ce cabillaud migre une fois par an entre Janvier et Mars depuis la Mer de Barents (Océan Arctique) vers les Îles Lofoten au nord de la Norvège.

Streuzel : base de pâtisserie alsacienne, c'est un mélange de beurre, farine fine et/ou chapelure et sucre qu'on peut rapprocher de la texture du crumble.

Vadouvan : mélange de condiments et d'épices indiennes (oignon, échalotes, ail, graines de moutarde, cumin, fenugrec, sel, poivre et curcuma)

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

Yuzu : agrume qui ressemble à un petit pamplemousse (5 à 8 cm de diamètre) originaire d'Asie. De couleur verte à jaune selon son degré de maturité, il a un goût très particulier qui se situe entre le citron vert, le pamplemousse jaune et la mandarine avec une acidité bien marquée et très appréciée des amateurs d'agrumes

