

# Dic'O Gastro

**Ail des Ours :** également appelée Ail Sauvage est une plante vivace qui dégage une odeur caractéristique d'ail lorsque l'on froisse ses feuilles. Elles se préparent sous forme de pesto et soupe ou comme épice dans des salades, des tisanes. On en fait aussi un beurre assaisonné pour les grillades.

**Cataplana :** récipient de cuisson, typique de la cuisine du sud du Portugal, formé de deux parties métalliques concaves presque identiques qui se referment l'une sur l'autre. L'idée de la recette étant de superposer les ingrédients en étages comme pour ce dessert autour de la Fraise.

**Choron :** sauce béarnaise à laquelle on ajoute des tomates à l'étouffée

**Chou Pak Choï :** ou bok choy est un petit chou d'origine chinoise, il ressemble à des blettes en miniature

**Curry Black :** sa couleur intense de poudre à canon transforme vos plats en aventure, mais tout en douceur. Curcuma, piment fort, gingembre, coriandre, cumin, moutarde, poivre noir, fenugrec, estragon, feuille de cari, carbone noir naturel.

**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

**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.

**Lard Guanciale :** « Lard de Joue de porc » mûri et assaisonné.

**Pesto Rouge :** sauce élaborée à partir de tomates séchées, parmesan, basilic, ail et pignons de pain

**Picanha :** pièce de Bœuf « star » au Brésil et au Portugal. C'est un morceau prélevé en haut de la patte arrière près de la queue. , très goûteux à la texture plus consistante. Faisant partie du rumsteck, cette pièce est accompagnée de son gras de couverture, facilement séparable après cuisson comme un magret de canard. À découvrir !!

**Scarmoza:** fromage à pâte filée originaire du Sud de l'Italie, en forme de poire, a cette saveur délicatement noisettée qui la rend si délicieuse : elle existe en variété fumée.

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

**Tempura :** beignet léger et savoureux

**Sponge Cake :** gâteau anglais comme une génoise très aérée, d'où son nom de gâteau « éponge ».

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

