

Dic'O Gastro

Ail Aomori: confit pendant un mois dans une eau de mer puisée en profondeur d'une extrême pureté et à la fois séchée au soleil lorsque la mer se retire. Doux et puissant, fruité, il rappelle des notes de pruneau ou de prune confite

Bahibé : chocolat de la Maison Valrhona* avec 46% de cacao sourcé, en République Dominicaine. D'abord, la douceur du lait avec des notes cacaotées intenses, teintées de fruits secs, avant de dévoiler une acidité fruitée et une amertume légère.

Caramélia : chocolat lacté de la Maison Valrhona* avec 36% de cacao; c'est un assemblage de grands crus. Tendre, gourmand et généreux, il séduit par son lacté onctueux et la puissance de son goût caramel au beurre salé.

Cromesquis : préparation panée avec une fine chapelure japonaise

Guanaja : chocolat noir de la Maison Valrhona* avec 70% de cacao qui développe une étonnante amertume, révélant toute une gamme aromatique de notes chaudes.

Hypocras: boisson très ancienne, puisqu'elle était surtout connue au Moyen-âge. Il s'agit d'un vin additionné d'épices et de miel.

Meurette: sauce au vin rouge cuisinée avec des lardons, des oignons, des échalotes, des champignons et diverses épices.

Mirin : saké très doux, utilisé aujourd'hui presque uniquement comme assaisonnement en cuisine coréenne et japonaise. C'est un liquide jaunâtre pâle à ambré, sirupeux et assez sucré, à degré alcoolique généralement inférieur au saké, entre 14° et 17°.

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

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

Omble Chevalier: ou omble arctique, est un poisson d'eau douce. On le trouve notamment dans les lacs de montagne où les eaux sont froides. Sa peau est grise et tachetée sur les côtés tandis qu'elle prend un teint orangé au niveau du ventre. L'omble chevalier appartient à la même famille que le saumon et la truite et est réputé pour sa chair rosée goûteuse et délicate.

Shortbread : petits biscuits sablés contenant beaucoup de beurre et originaires d'Écosse

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

Wakamé: algue comestible la plus populaire en cuisine japonaise. Elle a été introduite en Bretagne à la fin du XXe siècle, où elle est à présent cultivée. Elle a un léger goût d'huitre.

Wasabi : c'est une plante très prisée au Japon pour ses racines, ses tiges, ses feuilles et ses fleurs. Elle est utilisée comme condiment, on l'appelle aussi raifort ou moutarde japonaise

Yuzu: agrume originaire de l'Est de l'Asie, qui ressemble beaucoup au citron. Son goût se rapproche du pamplemousse et de la mandarine

