

# Dic'O Gastro

**Biscay:** Ce porc appelé Prince Noir de Biscay est une nouvelle (et unique) race, créée à partir de l'espèce Berkshire jadis race de la famille royale anglaise, réputée pour la qualité de son lard. Né dans Les Landes en 2013, c'est une viande subtile au goût extraordinaire avec du persillé, de la finesse et de l'élégance.

**Calisson :** Inscrit au Patrimoine vivant de la ville d'Aix-en-Provence, l'histoire du calisson remonte à l'époque du Roy René au XVe siècle. La légende raconte que le confiseur du Roy a réalisé cette friandise à base d'amandes douces finement broyées, de melon confit provençal et d'écorces d'orange, le tout dressé sur un lit d'hostie, recouvert d'un écrin de glace royale, pour émerveiller la Reine Jeanne le jour de son mariage.

Elle nomma ces délices « di calin soun » (ce sont des câlins en provençal).

**Châteaubriand :** on doit cette sauce à Montmirel, le chef inventif du Vicomte de Châteaubriand (1768-1848). Elle est élaborée à base de vin blanc, échalotes, thym, champignon, jus de veau, estragon et beurre persillé.

**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 ...

**Gribiche :** sauce à base de jaune d'œuf cuits, moutarde et montée à l'huile puis assaisonnée à l'en- vie (ail, échalote, persil, oignon blanc, câpres ...)

**Inspiration :** nouvelle gamme de la Maison Valrhona\* particulièrement révolutionnaire avec le mariage complexe du beurre de cacao, du sucre et ... du fruit. Inspiration Passion c'est goût intense et gourmand de fruit de la passion acidulé, allié à la texture unique du chocolat.

**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" !

**Listé Verveine :** nouvelle exploration de Sylvie « Des Epices à ma Guise ». On connaît le Liste Verveine surtout en huile essentielle pour ses nombreuses vertus. En cuisine, elle apporte des parfums extrêmement frais de verveine, citron et citron confit.

**Nyangbo:** chocolat de la Maison Valrhona\* avec 68% de cacao récolté au Ghana. Il séduit par ses notes rondes, chaleureusement chocolatées, avec des notes grillées et d'épices douces.

**Opalys:** chocolat de la Maison Valrhona\* . Lacté et délicat, cest un chocolat crémeux et très peu su- cré. Il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle.

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

