

Dic'O Gastro

Azélia : chocolat de la Maison Valrhona* à 35% de cacao. Assemblage de grands crus, il révèle des saveurs élégantes de noisettes grillées.

Briouate : originaire du Maroc, c'est habituellement une pâtisserie. Elle est préparée à base d'amandes grillées, sucre, eau de fleur d'oranger et cannelle. Le tout est alors enveloppé dans une feuille de brick en forme de triangle et enrobé de miel donnant ainsi son nom au gâteau.

Ici, nous la servons en préparation salée !

Caesar : cette salade porte le nom de Caesar Cardini, un restaurateur italien exilé au Mexique. Elle aurait été improvisée lors d'un service au cours duquel il aurait manqué d'ingrédients. Elle est composée de laitue romaine, de parmesan, d'œufs durs et de croûtons, arrosée de sa « sauce César » faite de parmesan râpé, d'huile d'olive, de pâte d'anchois, d'ail, de vinaigre de vin, de moutarde et d'un jaune d'œuf. *Ici, on l'a complètement revisitée mais tout y est !*

Cromesquis : ce sont des croquettes panées d'origine polonaise mais aujourd'hui adoptées par la gastronomie française.

Jivara : chocolat de la Maison Valrhona* à 40% de cacao. Assemblage de grands crus, il révèle des notes crémeuses de vanille et de malt.

Limoncello : c'est une liqueur de citron de la péninsule de Sorrente de la baie de Naples à la côte amalfitaine et de Capri

Maki : spécialité culinaire japonaise se présentant sous la forme d'un rouleau d'algue nori séchée entourant du riz blanc mélangé à du vinaigre de riz sucré, et farci par divers aliments, en particulier du poisson cru ou des plantes.

Ombre Chevalier : c'est un poisson d'eau douce des lacs de montagne où les eaux sont froides. Sa peau est grise et tachetée sur les côtés avec une teinte orangée au niveau du ventre. Il appartient à la même famille que le saumon et la truite et est réputé pour sa chair rosée goûteuse et délicate.

Œuf parfait : c'est une cuisson à basse température, à 64-65° pendant 1Heure.

Ici, pour l'œuf de caille, le Chef l'a cuit 15 minutes à 70°.

Piña Colada : cocktail portoricain à base de rhum, de jus d'ananas et de crème de coco

Piquillo : la chair des poivrons del piquillo est douce, très fruitée et leur texture moelleuse. Sans peau ni pépins, le poivron del piquillo est d'un rouge intense, grillé au feu de bois et préparé entier, épépiné et pelé. Fondant et charnu, son goût doux est particulièrement fruité.

Riz à l'Impératrice : c'est un dessert à base de riz au lait mélangé à une crème bavaroise, additionné de fruits confits macérés dans de l'alcool. Il a été créé en l'honneur l'impératrice d'Eugénie de Montijo, impératrice de France de 1853 à 1870, par le cuisinier de la cour.

Ici, les fruits sont la compotée de Fraise et Rhubarbe.

Sauce Vierge : sauce citronnée à base d'huile d'olive et tomates

Shiitaké : deuxième champignon le plus cultivé dans le monde, la Chine en est le plus grand producteur. On le retrouve facilement sur les tablettes d'épicerie, souvent sous sa forme séchée. Il contient des quantités impressionnantes de plusieurs vitamines et minéraux. Son principal composé actif est le lentinane, un sucre qui aurait des propriétés anticancer.

Streusel : le terme vient du verbe allemand streuen signifiant « répandre », « parsemer », « éparpiller ». le geste technique du cuisinier consiste à répandre « mélange préparé de beurre, de sucre et de farine fine ». *Ici, le sucre est remplacé par le parmesan.*

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

