Les algues débarquent dans nos assiettes

Des plats à base d’algues qui débordent de richesses nutritionnelles. Aliment traditionnel des populations asiatiques, les algues commencent à se faire connaître en France. Brunes, rouges ou vertes, 12 espèces d’algues sont aujourd’hui vendues comme légumes en France...

... , dont la fameuse Porphyra umbilicallis (Nori) utilisée dans la préparation des… sushis !

Loin des clichés sur ce produit marin, la Bretagne produit aujourd’hui des préparations culinaires qui promettent des découvertes savoureuses. Les raviolis au Wakamé (une algue brune) voisinent avec le tartare d’algues tandis que soupes et même confitures permettent de manger des algues du matin au soir. Si les sels aux aromates et les courts-bouillons sont assez répandus, c’est du côté des boissons qu’il faut chercher la plus grande innovation. La distillerie artisanale du Plessis fabrique un pastis aux algues et une bien nommée liqueur « Algane d’océan ». Sans alcool, le soda aux algues Sea Tonic promet d’être rafraîchissant. Les gourmands ne seront pas en reste puisque ces cuistots marins proposent même des caramels aux algues !

Source & suite de l' article par Caroline Very pour:
http://www.lejournalsante.com

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le jeudi 20 mars 2003
Consultable en ligne : http://archives.cafeduweb.com/lire/2896-les-algues-debarquent-dans-nos-assiettes.html