

AIL NOIR

Le
COMPTOIR
& CO

en gousse

Origine : Indonésie, Chine

QU'EST-CE QUE L'AIL NOIR ?

Utilisé depuis plus de 4 000 ans dans la cuisine coréenne, cet ail mûré résultant d'une très lente caramélisation est légèrement acidulé et sucré comme du vinaigre balsamique, un brin réglissé avec une texture fondante.



Code VRAC : 52075

CONSEILS D'UTILISATION :

Les utilisations de l'ail noir sont multiples :

- En friandise comme un fruit sec.
- En accompagnement d'un plat ou lors d'un apéritif juste coupé en tranches ou écrasé sur une tranche de pain grillé.
- Pour parfumer les sauces, les plats en sauces et les marinades.
- Pour accompagner les poissons blancs, les crustacés et les coquillages.
- Avec les légumes grillés ou en purée.
- Coupé en tranche il sert d'ingrédient de base pour les salades.
- Sur un plateau de fromage (fromage frais, fromage de chèvre et de brebis).
- Dans la cuisine sucrée, il parfume à merveille les desserts au chocolat.