

Ail noir de Aomori

L'ail noir est l'un des délices des régions de Aomori et Tottori. Doux et puissant à la fois, il perd son odeur forte d'ail mais en garde le parfum subtil, développant des arômes très balsamiques. Ses qualités nutritives sont préservées. Une aventure gustative unique !



Utilisation :

Confit pendant 45 à 60 jours dans une eau de mer puisée en profondeur d'une extrême pureté, sa texture moelleuse rappelle celle des fruits secs. Doux et puissant, fruité et parfaitement digeste, l'ail noir rappelle, par ses notes subtiles, la saveur du pruneau ou de la prune confite, accompagnée d'une délicieuse acidité balsamique.

Accords



parfaits :

Réduit en purée et agrémenté d'un filet d'huile d'olive vierge, de sel et de poivre, il apportera couleur et fruité à vos plats de poissons blancs (sole, turbot, barbue, bar etc) et de viandes (agneau, porc, volaille). Accompagné d'huile d'olive, de tomate et d'oignon, il enrichira vos sauces pour viandes et fritures. Emincé, il parfamera délicatement vos pizzas, riz blanc, riz sauté et pâtes. Dégusté comme un fruit sec, il sera tout simplement sublime...

La consommation de l'ail noir est réputée au Japon pour ses bienfaits sur la santé. Outre le fait qu'il soit complètement naturel, il est très riche en S-Allyl-Cistéine, antioxydant neuroprotecteur et cardioprotecteur. Lui sont donc reconnues des vertus thérapeutiques contre l'excès de lipides sanguins (cholestérol, triglycérides). L'ail noir favorise par ailleurs la circulation sanguine et la diminution de l'hypertension artérielle. Au Japon, sa consommation est ainsi recommandée aux hypertendus, aux diabétiques, pour prévenir la sénilité, fortifier l'organisme et lutter contre les excès de fatigue.