Connaissez-vous l?ail noir ?

Connaissez-vous l'ail noir ? Savez-vous ce qu'est l'ail noir ? Cela fait maintenant quelques temps qu'il est sur le devant de la scène : l'ail noir avec son goût unique et ses propriétés extraordinaires. Non il ne s'agit pas d'une nouvelle variété d'ail découverte il y a peu ou conçue après plusieurs hybridations. L'ail noir est en réalité un ail classique, de son nom latin Allium sativum, cuit à basse température (60 à 80°C) dans un environnement à fort taux d'humidité (70 à 90%) pendant très longtemps c'est-à-dire 15 à 60 jours. Au cours de ce processus, les gousses caramélisent, elles deviennent noires, moelleuses et fondantes. Leur goût change également, les saveurs sont douces, sucrées, confites avec un léger goût de vinaigre balsamique et beaucoup d'umami (terme japonais qui désigne une saveur à la fois sucrée, amère, acide et salée). Originaire du Japon, l'ail noir est le nouveau condiment en vogue chez les Chefs cuisiniers et foodistas toujours à la recherche de nouveautés culinaires. Si ce condiment est sur le devant de la scène c'est aussi à cause toutes les vertus qu'on lui attribue. Selon les dires, les propriétés de l'ail se décupleraient lors de sa « transformation » en ail noir : antioxydant, neuro-protection, anti-âge, antibactérien, antifongique, antiviral, protection cardio-vasculaire, etc. C'est LE nouveau super « alicament ». Publié le 06/02/2018 Source Web: agrimaroc