

tilles, pois chiches, soja... Tous ces produits existent au naturel dans une élégante version noire. Dans l'assiette, ils ont souvent un goût plus prononcé. Ainsi, le riz noir a un léger arrière-goût de noisette. Les lentilles noires du Canada, surnommées "caviar végétal", possèdent un goût unique, proche de la noisette et de la châtaigne. Les graines de sésame noir sont beaucoup plus aromatiques que leurs cousines blondes. Elles sont idéalement cuisinées dans les pains, pâtisseries ou saupoudrées sur les salades et les viandes. Aussi, l'ail noir consommé au Japon, fond dans la bouche, révélant de fines saveurs de réglisse et de vinaigre balsamique. Cet ail noir est obtenu en laissant fermenter pendant 1 mois un bulbe frais dans une pièce humide et chauffée. Ce processus lui confère une plus grande concentration d'anti-oxydants et de phosphore.

ENCRE DE SEICHE

De nombreux aliments peuvent aussi se parer de noir grâce à trois colorants naturels : l'encre de seiche, le charbon végétal et le sésame noir. Les pâtes sont colorées à l'encre de calmar ou de seiche pour obtenir une légère note iodée. La Coupe de France de burger 2017 a d'ailleurs été attribuée au Parisien Vincent Boccara pour son burger black au pain noirci au charbon végétal. La glace au charbon en est un autre exemple. Commercialisé sous forme de pâte

...

