

LES ALGUES NORI



Algue Nori Fraîche

Généralités :

Le terme japonais Nori permet de désigner une algue comestible, rouge à l'origine, mais verte une fois séchée.

L'algue nori est un aliment avec énormément de bienfaits. Il contient beaucoup de protéines ce qui peut faire un bon ajout à l'alimentation des végétariens et végétariens pour avoir une source de protéines. Le meilleur type de nori a une texture uniforme une couleurs verte foncé et un gout fumé



Algues NORI séchées



Algues NORI séchées

CARACTERISTIQUES :

La Nori est un type d'algue comestible, récoltée puis séchée avant d'être utilisée. Ces algues sont cultivées dans des filets immergés, qui peuvent être facilement retirés de l'eau pour être récoltés. Après la récolte, les algues sont lavées puis pressées dans des moules pour y être séchées.

Elle se décline dans une large gamme de couleurs et de saveurs, selon le type d'algue utilisé pour la produire et la façon dont elle est traitée. Certaines peuvent être rougeâtres à marrons, tandis que des feuilles de Nori violet foncé ou presque noires sont couramment utilisées dans les sushis, puisque leur couleur sombre contraste joliment avec le riz blanc. La Nori forme également la couche externe des makis - celle-ci est posée à plat et les ingrédients sont placés sur le

COMMERCIALISATION

Les algues nori sont commercialisées sous forme de fines feuilles séchées, noires ou vertes.

Elles sont généralement vendues en sachet ou en vrac dans la grande distribution, les magasins bio et spécialisés.

Les principaux producteurs d'algues nori sont le Japon, la Corée du sud et la Chine mais la France et l'Espagne commencent également à produire ces algues, en effet l'Europe commence à l'intégrer dans sa cuisine depuis peu. En Bretagne et en Espagne l'algue nori est récoltée à l'état sauvage mais face à une forte demande des cultures



son prix : Aux alentours de 3 Euros le sachet de 50 g

Utilisations culinaires :

- Sushis et Makis.
- Papillotes de saumon à l'orange et aux algues nori.
- Poulet à l'algue nori.
- Poke bowl saumon, radis, concombre et feuilles de nori.
- Pâtes aux algues nori.
- Purée de carotte et nori.
- Pesto d'algues nori aux graines de tournesol .



Rouleaux de Nori avocat et concombres

Vertical line on the left side of the page.