



Haïku* d'ambiance

Brise de mer bleue
Le feu tangué sous la peau
Goût de nostalgie

Épices Saudade* - Mélange du Portugal

Profil de saveur

Un mélange chaleureux, robuste et ensoleillé, équilibré, audacieux, légèrement piquant, qui évoque les grillades au charbon, les plats mijotés de la mer et les saveurs méditerranéennes.

- Paprika fumé : dominante, avec des notes boisées et profondes
- Ail, origan, thym : herbacées et aromatiques
- Piment piri piri : petit coup de fouet épicé
- Coriandre, laurier : rondeur
- Zeste de citron : touche d'éclat et de fraîcheur

Accords culinaires

- Viandes grillées : poulet, porc, agneau, saucisses artisanales
- Poissons et fruits de mer : morue, crevettes, calmars
- Légumes rôtis : pommes de terre, poivrons, courgettes, aubergines
- Pois chiches, lentilles, haricots blancs (plats mijotés ou salades tièdes)
- Tofu ou tempeh (Pâte à base de soja fermenté, spécialité d'Indonésie) : en marinade ou grillé

Utilisations suggérées

- Frottage à sec (dry rub) sur viandes avant cuisson au BBQ, au four ou à la poêle
- Marinade : mélanger avec de l'huile d'olive et un filet de jus de citron
- Assaisonnement pour ragoûts, soupes ou plats mijotés comme le riz à la portugaise ou la soupe au chou caldo verde (soupe au chou portugaise)
- Infusion dans une huile chaude pour parfumer un plat de pâtes, du riz ou un risotto
- Base pour sauce piquante maison (avec huile, ail et vinaigre)
- Ajout d'une pincée d'épices dans l'huile d'olive pour tremper du pain frais, façon amuse-gueule portugais.

* **Haïku** : poème japonais très bref, permettant de noter les émotions, le moment qui passe ou qui émerveille.

* **Saudade** : mot portugais qui exprime mélancolie, nostalgie et espoir. Un clin d'oeil aux familles portugaises et aux grands-parents de Lucilia Albernaz, conceptrice et directrice de l'Auberge.