

Comment modifier une odeur ?

Des épices et des herbes : notamment des herbes fraîches qui vont dégager une odeur souvent puissante et transformer la première approche de l'aliment

Des marinades : notamment d'huiles et d'acides qui vont infuser et développer leurs odeurs sur le produit ainsi « adouci »

Des condiments bien dosés, sans abuser pour le sel, viennent contrebalancer les odeurs.

Des sauces : salées, sucrées, exotiques ou traditionnelles qui vont venir enrober l'aliment et réduire/conjuguer l'odeur

Des fruits et légumes : pour détourner l'odeur par une touche sucrée et/ou acidulée. Par exemple le contraste de l'ananas dans un plat salé

Une cuisson différente : griller, rôti, fumer dégagent des odeurs agréables qui peuvent faire la différence avec une odeur à cru ou à la vapeur

De l'acidité : un jus d'agrumes ou un filet de vinaigre aide à équilibrer les odeurs fortes et apporte une fraîcheur.

Herbes aromatiques : transformer l'odeur d'un aliment grâce à la puissance de l'ail, de l'oignon, de l'échalote ou du gingembre

Quel aliment souhaitez-vous transformer ? sublimer ?

Quelle méthode avez-vous choisie ?

Quels ont été les effets sur votre binôme ?