

## L'AVIS D'EXPERT **formulation**

### RILLETTES

Conserverie du Trégor mise sur l'agar-agar pour sa recette à l'ag



**ARNAUD  
ORGER-TURBIN**  
RESPONSABLE  
SCIENTIFIQUE ET  
PROJETS DE R & D  
CHEZ FOODINNOV  
DEVELOPMENT

#### **Mise au point par la Conserverie Artisanale du Trégor à Lannion**

(22), la recette des Breizh'illettes de lotte au pamplemousse et nori est destinée à répondre aux attentes estivales. Le nori est une algue comestible de la famille des algues rouges, utilisée ici pour son côté culinaire. Un autre ingrédient de la même famille est présent dans la liste des ingrédients : l'agar-agar. Issu du genre *Chondrus crispus* ou *Gelidium sesquipedale*, l'agar-agar employé dans cette recette a plusieurs rôles. Il permet d'obtenir une

texture douce et moelleuse. Notons qu'un surdosage conduirait à avoir un gel qui ne serait pas souhaitable. Autre fonction, l'agar-agar permet de piéger l'eau libre de la recette évitant ainsi deux phénomènes. On empêche le développement micro-biologique qui nécessite de l'eau. Et on prévient le phénomène de synérèse entre la phase liquide et la phase solide.

L'utilisation d'une algue comme l'agar-agar dans cette recette marine est donc tout à fait cohérente, notamment pour le consommateur.



🍷 **Ingrédients de la recette  
pamplemousse et nori** : lotte, crème,  
oignons, pamplemousse, algue nori,  
sel de Ty an Hoken, poivre, agar-agar.