

Bien plus que du sel de table

Le sel est un aliment indispensable à la survie. La preuve? Même les larmes ont une saveur salée! Tour d'horizon des diverses variétés offertes sur le marché.



SEL DE MER

Maldon

Le Maldon est un sel de plus en plus populaire; même les pâtisseries s'en servent pour réaliser des desserts sucrés-salés. Délicat et très croquant, le sel Maldon, dont les cristaux sont en forme de petites pyramides, ne possède pas un goût trop prononcé. Il s'agit d'un sel naturel, sans additifs



FLEUR DE SEL

Les Sauniers de l'île de Ré

Cette fleur de sel est faite de cristaux très fins; sa délicatesse est parfaite pour les aliments plus raffinés, comme les pétoncies. On peut d'ailleurs faire rôtir ceux-ci sur un seul côté dans un beurre moussoux, déposer ensuite quelques cristaux de sel sur le pétoncie, puis déguster!



FLEUR DE SEL

Vilux Georges Grillot

Cette fleur de sel, originaire d'Australie, est incroyablement fine: ses cristaux sont étonnamment légers, presque aériens et possèdent des éclats brillants. On remarque une belle harmonie entre la saveur iodée du sel et la délicatesse des cristaux. Il ressemble au sel Maldon.