

TERGA GASTRONOMIE



EAU DE

ROSE





EAU DE ROSE

L'eau de rose est réalisée à partir des pétales de la *rosa damascena*.

Avec son arôme puissant et délicat, c'est la rose la plus adaptée pour des utilisations en cuisine.

Comment s'en servir ?

- Un élément indétronable de la cuisine sucrée Méditerranéenne. Parfaite pour les loukoums ou autres gâteaux orientaux.
- L'accord avec le litchi est un mariage parfait.
- Voici un petit cocktail pour tester cet accord : dans un verre, 3/4 de prosecco, 2 càc d'eau de rose, 2 càc de jus de litchi et un litchi pour la décoration.
- La framboise et la rose s'accordent parfaitement. C'est d'ailleurs une des associations emblématiques du célèbre Chef Pâtissier Pierre Hermé dans son dessert signature, l'Ispahan.