

Paradoxal, ce rhizome offre deux saveurs différentes selon qu'il est frais ou sec. Frais, son petit goût citronné, assez piquant, convient bien aux plats salés. Sec et sous forme de poudre, il prend un goût épicé, peu piquant, familier car on le retrouve dans le pain d'épice. Mais le gingembre parfume bien des produits, dont il renouvelle le plaisir de la dégustation.

Pickles à la japonaise

En fines lamelles, du gingembre bien tendre, délicatement parfumé et mariné dans une préparation aigre-douce.

POUR : sushis et poissons fumés, dans le tartare de thon ou de saumon.

● Gingembre au vinaigre Tanoshi, 3,50 €/120 g. En GMS.

Confiture tonique

● British dans l'âme, une confiture pur gingembre. Sa saveur est rehaussée d'une pincée d'épices.

POUR : fourrer un gâteau au chocolat, sur des toasts à l'heure du thé.

● Confiture épicée au gingembre, Mackays, 3,30 € les 340 g. Chez Monoprix.

Sirop à douceurs

Modérément sucré, ce sirop fluide offre un parfum de gingembre typé mais délicat, tout en fraîcheur et juste un tout petit peu piquant.

POUR : une salade de fruits, un cocktail, imbiber un baba.
● Sirop de gingembre, Épicerie de Provence, 5,95 € les 25 cl.

Confit à cuisiner

Le citron et le gingembre sont réunis dans une pâte à cuisiner ou à savourer en condiment.

POUR : farcir un poulet sous la peau, dans un curry de poisson.

● Citron confit au gingembre, Albert Ménès, 4,50 €/210 g. En GMS.

