



[< retour](#)

Poissonnerie

Mousse(s) d'Irlande



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Algues vertes

La mousse d'Irlande mesure entre 5 et 10 cm et se trouve en abondance dans l'Atlantique nord, particulièrement près des côtes de l'Irlande, ainsi qu'en France, au Royaume-Uni, en Espagne et au Canada. Cette algue vert jaunâtre, marron ou pourpre, n'est comestible qu'après cuisson. On en tire un polysaccharide visqueux nommé carrageen (cette substance est aussi extraite d'autres espèces d'algues rouges). La carrageen a un grand

pouvoir gélifiant. Les Irlandais l'utilisent notamment pour épaissir les blancs-mangers et autres produits laitiers. Les États-Unis en sont les premiers producteurs. L'industrie alimentaire l'utilise abondamment comme agent stabilisant, épaississant et gélifiant dans la fabrication de crèmes glacées, sorbets, fromages, laits évaporés, soupes instantanées, gâteaux, biscuits et confiseries, notamment.

QUE FAIRE AVEC ?

La mousse d'Irlande se met dans les soupes et les plats mijotés ou s'utilise comme légume.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
49 kcal	1,51 g	12,29 g	0,16 g	144,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
72,00 mg	67,00 mg	0,03 g	157,00 mg	0,61 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,30 g	0,15 mg	1,95 mg	8,90 mg	0,37 mg
vitamin B1				
0,02 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La carrageen est utilisée en Irlande depuis des siècles; elle porte le nom d'un village côtier irlandais où se font la cueillette et la distribution de cette algue.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15963>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15963>