



[< retour](#)

Épicerie

Tara

Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Épaississants et sels pour sphérisation

La tara est un épaississant naturel végétal, issu des graines d'un arbuste de la famille des légumineuses originaire d'Amérique du sud.

VARIÉTÉS

Très utile en tant qu'aide culinaire, la tara est un épaississant fort très efficace. Elle permet d'épaissir vos coulis, soupes, sauces et boissons (ex : smoothies) en un clin d'œil. Sa texture onctueuse et crémeuse vous permet de remplacer la matière grasse de vos recettes. Ex : coulis de fruits et de légumes, soupes et veloutés, sauces...

QUE FAIRE AVEC ?

La gomme tara s'utilise généralement à 2 g (1 sachet) pour 200 à 600 ml de préparation finale, selon l'épaississement souhaité. Plus sa concentration est élevée (ex : 2 g pour 200 ml), plus votre préparation sera épaisse. Elle permet d'améliorer la texture de nombreuses recettes.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

* Source de données : AFSSA

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16196>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16196>