

Italie, de l'huile d'olive en gel pour les sandwiches

Quoi de meilleur que l'huile d'olive pour assaisonner salades, marinades, grillades ? Si le précieux liquide est adapté à toutes les cuisines, il ne convient pas forcément à tous les formats, en particulier aux sandwiches. Mais des chercheurs italiens ont peut-être trouvé la solution.

Si seulement il était possible de retrouver une délicieuse note d'huile d'olive dans son **sandwich au thon, au poulet ou au jambon de pays...** Ce rêve de nombreux gourmands n'avait jamais été exaucé, car en imbibant le **pain frais d'huile d'olive**, on transforme ce dernier en éponge impossible à manipuler sans se tâcher.

Pourtant, une dizaine de scientifiques italiens ont mis au point une technique qui pourrait bien changer les choses.

En effet, ces chercheurs de l'université de Calabre, en travaillant sur la structure moléculaire de l'huile d'olive vierge, sont parvenus à lui donner la consistance d'un gel grâce à l'adjonction **d'émulsifiants** et au jeu des températures.

Différents degrés de viscosité peuvent être atteints de cette façon.

Et si le gel constitue le premier stade, on peut ensuite parvenir à un état qui évoque la consistance de la margarine.

Dès lors il est encore plus facile de la tartiner sur son pain pour confectionner de savoureux sandwiches.

Et si l'on veut encore nuancer les sensations, cette huile solide, encore baptisée "**Gel Oil**", a déjà été déclinée avec un parfum **citron** et un parfum **basilic**.

Source : <http://www.directmatin.fr/cuisine/2015-03-30/de-lhuile-dolive-en-gel-pour-les-sandwiches-702197>