



Maison Dehesa réinvente le garum



« Le garum était un peu le ketchup des Romains », explique la Maison Dehesa. Réalisée à base d'abats de thon rouge fermentés, de poutargue de thon rouge et d'anchois XXL affinés deux ans dans de l'huile, la recette de l'entreprise s'inspire de la recette antique du *garum haimatum*. Lauréat « Best of Best » 2022 du dernier salon Gourmet Sélection, le produit s'utilise comme un condiment. Son goût est très délicat, avec une persistance de saveur « umami » en bouche. Sa texture est volontairement un peu granuleuse. Le garum peut être associé à du poisson, de la viande, des légumes, en fond de sauce, dans une vinaigrette ou sur un tartare. De couleur rouge, il peut aussi être utilisé pour décorer une assiette, sous forme de trait. La marque est française mais le produit est fabriqué en Espagne. Prix : 23 € le pot en verre de 100 mL (conservation un an au réfrigérateur après ouverture).