

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21)

N° 80 07889

(54) Procédé de préparation d'aliments à base de charcuterie et d'algues.

(51) Classification internationale (Int. Cl.³). A 23 L 1/337, 1/31.

(22) Date de dépôt..... 3 avril 1980.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande..... B.O.P.I. — « Listes » n° 41 du 9-10-1981.

(71) Déposant : LE TRIVIDIC Noémie Marie-Jeanne, résidant en France.

(72) Invention de : Noémie Marie-Jeanne.

(73) Titulaire : *Idem* (71)

(74) Mandataire : Louis Le Guen,
13, rue Emile-Bara, BP 91, 35800 Dinard.

La présente invention concerne un procédé de préparation d'aliments à base de charcuterie et d'algues.

Les qualités des produits contenus dans les algues, c'est à dire de leurs composants, sels minéraux, etc., sont reconnues depuis longtemps. Toutefois jusqu'ici on s'est pratiquement borné à ajouter de la poudre d'algue séchée à certains aliments, généralement diététiques, si bien que, dans ces aliments, l'algue se comporte plus comme un additif médicamenteux que comme un élément participant à la valeur gustative de l'aliment.

Un objet de la présente invention consiste à prévoir un procédé de préparation d'une sauce d'algues en morceaux qui, dans la charcuterie, puisse se substituer aux sauces classiques ou éventuellement les compléter.

Un autre objet de l'invention consiste à prévoir une telle sauce aux algues qui soit utilisable dans la charcuterie, sans nécessiter dans la charcuterie de produits conservateurs classiques.

Suivant une caractéristique de l'invention, il est prévu un procédé de préparation d'une sauce aux algues dans lequel on prend des algues du genre fucus ou laminaire ou d'un genre voisin, ces algues ayant été préalablement séchées et coupées en morceaux très fins, les morceaux d'algues étant ensuite mis à tremper dans un mélange d'eau douce et de vin blanc pendant environ 24 heures, les morceaux d'algues trempés étant ensuite cuits dans du vin blanc pendant 2 heures, puis les morceaux d'algues étant mélangés avec de la poudre d'algue séchée contenant notamment des laminaires, des fucus et des variétés d'algues semblables.

Suivant une autre caractéristique, la sauce est ensuite additionnée d'ingrédients adéquats pour la préparation de charcuterie.

Les caractéristiques de l'invention mentionnées ci-dessus, ainsi que d'autres, apparaîtront plus clairement à la lecture de la description suivante d'exemples de mises en oeuvre de la sauce suivant l'invention.

I - Exemple de préparation de la sauce aux algues

Les algues, laminaires et fucus, sont cueillies en grande profondeur. Elles sont ensuite séchées sur claies, puis concassées de manière à obtenir des morceaux d'environ de 1 à 2 cm.

Les morceaux d'algues sont ensuite mis à tremper dans de l'eau douce additionnée de vin blanc, à raison de 1 litre de vin blanc pour

8 litres d'eau. La macération peut durer une nuit ou une journée.

L'algue trempée est ensuite cuite dans du vin blanc et de l'eau à raison de 1 litre de vin blanc pour 5 litres d'eau, avec addition de gingembre et de coriandre et de poudre d'algues laminaires fucus. La
5 cuisson peut durer 2 heures. Puis les morceaux cuits sont mis à égoutter et hachés fin puis mis à macérer quelques heures dans l'alcool.

Les algues sont alors prêtes à être utilisées pour la charcuterie.

II - Exemple de préparation de sauce aux algues

On reprend la préparation indiquée ci-dessus en I, mais, dans
10 le liquide de macération, on ajoute de l'alcool.

III - Exemple de préparation de saucisson aux algues

On prépare la chair de porcs classiquement, puis on mélange la chair aux algues préparées comme indiqué ci-dessus en I, et on termine la préparation du saucisson d'une manière classique.

15 Le saucisson obtenu semble truffé et est d'une excellente qualité.

IV - Exemple de préparation de pâté aux algues

On prépare une chair de gros pâté, à laquelle on mélange les algues préparées comme indiqué en II, et on cuit le pâté d'une manière classique.

20 On obtient un pâté qui a le goût d'un pâté très fin et truffé.

Bien entendu, on peut choisir toutes les viandes que l'on désire et hacher la viande menu si on le désire.

V - Exemple de préparation de jambon cuit

On cuit le jambon dans un consommé à base de cuisson d'algues
25 comme indiqué ci-dessus en I.

REVENDECATIONS

- 1 - Procédé de préparation d'une sauce aux algues dans lequel on prend des algues du genre fucus ou laminaire ou d'un genre voisin, ces algues ayant été préalablement séchées et coupées en morceaux très fins, caractérisé en ce que les morceaux d'algues sont ensuite mis à
5 tremper dans un mélange d'eau douce et de vin blanc pendant environ 24 heures, les morceaux d'algues trempés sont ensuite cuits dans du vin blanc pendant 2 heures, puis les morceaux d'algues sont mélangés avec de la poudre d'algues séchées contenant notamment des laminaires, des fucus et des variétés d'algues semblables.
- 10 2 - Procédé de préparation d'une sauce aux algues suivant la revendication 1, caractérisé en ce que la sauce est ensuite additionnée d'ingrédients adéquats pour la préparation de la charcuterie.