

SÉSAME

GRILLE À L'UME

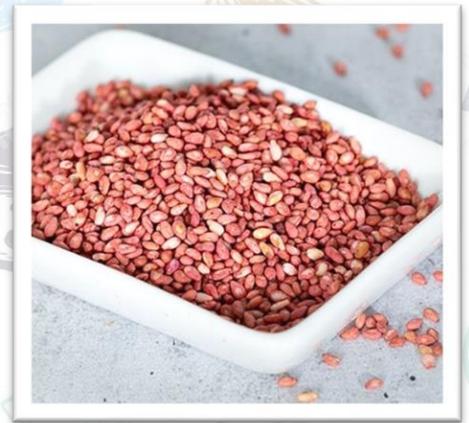
Origine : Japon

QU'EST-CE QUE LE SÉSAME À L'UME ?

Le sésame pousse dans des régions où les niveaux d'humidité et de sécheresse sont en accord. Une fois récoltées, les graines sont ensuite torréfiées selon la tradition japonaise.

L'aromatisation à l'ume est la dernière étape. L'ume est le fruit de l'abricotier du Japon *Prunus mume*. Originaire du Sichuan et du Yunnan, des régions centrales du sud de la Chine, de Taïwan, du Laos et du Vietnam où il pousse à l'état naturel, la culture de l'ume s'est ensuite répandue au Japon, en Corée et en Thaïlande.

La lacto-fermentation de la graine et du fruit donne ce goût acide et salé très apprécié des Japonais et étonne les palais européens.



Code VRAC : 52163

CONSEILS D'UTILISATION :

L'aspect esthétique de ces graines roses offre un visuel original et surprenant à vos plats les plus simples. Craquantes et aux saveurs acidulées, ce sésame se marie parfaitement avec tous les produits de la mer et également les viandes grillées.

Il est également idéal pour aromatiser les marinades, relever et colorer un riz blanc ou des pâtes.

Vous pouvez aussi le saupoudrer pour donner de l'originalité à une salade de crudités ou à des feuilletés et toasts pour l'apéritif.

Ils servent aussi à enrober les sushis et makis.

Enfin, dégustées avec du fromage de chèvre frais, ou sur des pains maison, les graines de sésame à l'ume apportent un délicieux côté acidulé aux plats.