

# SÉSAME AU KIMCHI

Le  
**COMPTOIR**  
& CO

**Origine : Japon**

## QU'EST-CE QUE LE SÉSAME AU KIMCHI ?

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. Les graines de sésame aromatisées au kimchi font partie d'un mélange japonais très connu le "Furikake" : des condiments et des mélanges d'épices à saupoudrer sur le riz, les nouilles et la viande.



**Code VRAC : 52387**

Ces graines de sésame sont torréfiées et épicées grâce au kimchi, mélange composé de piments et de légumes fermentés à l'ail, souvent à base de chou, et qui constitue un aliment traditionnel en Corée.

## CONSEILS D'UTILISATION :

Les graines de sésame aromatisées au wasabi permettent de parfumer n'importe quel plat de saveur simple comme un bol de riz blanc, des pâtes ou des légumes vapeur. De plus, l'aspect esthétique de ces graines vertes offre un visuel original et surprenant à vos plats les plus simples.

Vous pourrez les employer également dans des marinades, des panures de poissons ou simplement parsemées sur vos viandes grillées.

Elles sont incontournables pour préparer les makis, sushis ou california rolls.

Elles sont évidemment les bienvenues dans vos salades de crudités.

Enfin, lors de vos apéritifs, vous pouvez les picorer ou les intégrer dans des feuilletés au fromage.