



## Haïku\* d'ambiance

Sésame craquant  
Le soleil luit sur le wok  
Umami s'éveille.

## Épices Umami\* du Soleil Levant

### Profil de saveur

Ce mélange est une fusion d'influences japonaises, chinoises et coréennes, avec une belle richesse umami, un piquant doux et des notes fraîches et complexes.

- Graines de sésame grillées : croquantes et goût de noisette
- Poivre du Sichuan : chaleur unique, sensation de "picotement"
- Piment coréen / piment d'Alep : chaleur douce et fruitée
- Gingembre, ail, citronnelle : fraîcheur et équilibre
- Champignons shiitake et algue nori : umami riche, signature asiatique
- Sucre d'érable / sucre de canne et curcuma : douceur et profondeur aromatique

### Accords culinaires

- Tofu ou tempeh (soja fermenté): rehausse avec du punch et de l'umami
- Viandes grillées : accentue les saveurs rôties et apporte du caractère
- Riz ou nouilles sautés : apporte une saveur complète sans besoin de sauce
- Brocoli, bok choy, carotte: illumine et parfume les légumes à la vapeur ou en wok
- Soupes asiatiques : ajoute de la complexité aux bouillons clairs ou riches
- Oeufs à ramen, omelette asiatique : surprend avec des notes salées et parfumées
- Maïs soufflé ou croustilles : accord salé-sucré original pour l'apéro

### Utilisations suggérées

- Sautés : saupoudrer en fin de cuisson ou incorporer dans l'huile chaude au début
- Marinade pour tofu, crevettes ou poulet : épices Umami, sauce soya, huile de sésame
- Soupe asiatique : ajouter dans le bouillon ou saupoudrer à la fin
- Riz frit ou nouilles : mélanger pendant la cuisson pour un goût authentique
- Maïs soufflé épicé maison : mélanger avec un peu d'huile neutre ou de sésame
- Mayonnaise épicée : mélanger à une mayo maison pour une trempette fusion

\* **Haïku** : poème japonais très bref, permettant de noter les émotions, le moment qui passe ou qui émerveille.

\* **Umami** : généralement traduit par « savoureux », c'est la cinquième saveur de base avec le sucré, l'acide, l'amer et le salé. Cette saveur, qui intensifie toutes les autres, est très présente dans la cuisine nippone, mais aussi dans les petits plats mijotés, les champignons, les poissons marinés, les aliments fermentés et dans les algues qui sont l'une des sources les plus riches en saveur umami.