

## Infusion

Laissez infuser dans de l'eau chaude du jus de Yuzu, du Yuzu en poudre ou du Sésame noir ou fumé.

Ajoutez du Sésame noir à vos cakes sucrés. Ajoutez du Yuzu ou du Yuzu Kosho à vos glaces salées.

À feu doux, mélangez du beurre, des échalotes et des oignons hachés avec du Furikake et quelques gouttes de Ponzu ou de Sauce soja à mi-cuisson.

Mélangez vos pâtes ou riz avec une noix de beurre et du Furikake ou Sésame.

Ajoutez une demi-cuillère à café de Yuzu en poudre ou une cuillère à soupe de jus de Yuzu dans un litre d'eau et mettez au frais.

Enrobez un fromage à pâte fraîche avec du Furikake ou du Sésame

Dans une mayonnaise, ajoutez une pointe de Yuzu Kosho noir ou une cuillère à soupe de Furikake ou du jus de Yuzu.

Mélangez quelques gouttes de jus de Yuzu à votre chantilly.

Mélangez à votre moutarde du Sésame au wasabi ou fumé ou quelques gouttes de Sauce soja.



passion umami

Pâtisserie

Sauce

Pâtes et riz

Eau rafraîchissante

Fromage

Mayonnaise

Chantilly

Moutarde