

Volaille

Enrobez ou saupoudrez en milieu de cuisson du Furikake ou des graines de Sésame. Ou ajouter de la Sauce soja.

Mélangez du jus de Yuzu ou du Sésame ou du Furikake avec de l'huile d'olive. Recouvrir la viande ou le poisson et laisser au frais.

En fin de cuisson de votre viande, poisson ou légumes, déglacez à la Sauce soja sur feu vif ou à la sauce Yuzu Ponzu.

Ajoutez à votre huile, du jus de Yuzu, du Sésame ou du Furikake. Autre option, ajoutez à l'huile du Yuzu Ponzu.



AQUAPHYTE

passion umami

Tartinez sur votre pain du fromage frais mélangé à du Furikake ou à une pointe de Yuzu Kosho noir.

Mélangez votre beurre doux avec du sel au Yuzu ou sel au wasabi ou du Furikake, puis laissez reposer au frais. Pour tartiner ou cuisiner.

Pendant la cuisson, ajoutez à votre bouillon de la Sauce soja au gingembre ou du Yuzu Ponzu.

Coupez le poisson en cube et versez de la sauce soja, laissez mariner. Ou massage du poisson au sel de Noto ou sel de mer Moshio, puis laissez au réfrigérateur.

Mettez quelques gouttes de jus de Yuzu sur votre carpaccio. Mélangez du Yuzu Ponzu ou du Yuzu Kosho noir à votre tartare.

Marinade

Déglacage

Apéritif

Vinaiquette

Beurre

Poissons cru

Bouillons

Viande crue