

alimentarium



TSUKEMONO

Tsukemono

À déguster tout l'été, ces pickles japonais sont aussi croquants que rafraîchissants ! Vous impressionnez vous invité-e-s avec une proposition originale, saine et raffinée pour votre prochain apéro...

Ingrédients pour 4 personnes

300 g légumes racines

50 g vinaigre de riz

3 g sucre

5 g sel

Réalisation

- Découper les légumes en fine tranches.
- Faire chauffer le vinaigre, sel, sucre dans une casserole.
- Verser le liquide sur les légumes pour que celui-ci les recouvre.
- Faire mariner 24h.
- Servir frais.

Pour la petite histoire...

Petite leçon de japonais de cuisine : « tsukemono » signifie « macéré » ou « saumuré » dans du vinaigre de riz, auquel on peut ajouter une touche de « saké ». On servira ces légumes croquants comme « okazu », en accompagnement, ou comme « otsumami », en snack. Parmi les légumes les plus appréciés, on trouvera le « daikon », radis blanc, ou encore le « gari », gingembre coupé en fines lamelles que l'on sert communément avec les « sushi » !