



NOUILLES UDON AU SÉSAME NOIR (GOMAMEN)

Les udon, sont des nouilles épaisses très appréciées au Japon ! Celles-ci sont juste exceptionnelles : particulièrement gourmandes, et riches en sésame noir japonais (6,30 %). Les graines entières, torréfiées, ainsi que de la poudre de sésame noir grillé et de l'huile de sésame ont été incorporées à la pâte. Cuire al dente pour une dégustation chaude ou froide, avec un bouillon dashi, du gingembre râpé et de la ciboule. 200 g : 6,15 €. 500 g : 12,55 €

www.nishikidori.com

43

OLIVIER DERENNE, PASSIONNÉ DE SÉSAME¹

« Ingrédient clé de la cuisine nipponne, le sésame d'origine japonaise, d'une qualité exceptionnelle, est une denrée extrêmement rare (1 % seulement de la consommation) et chère. Après récolte et séchage, il est vanné, trié et calibré pour que ne soient conservées que les graines parfaites et les plus charnues. La torréfaction est une étape cruciale car un sésame mal torréfié, aura des notes rances et se conservera mal. Il est donc essentiel, que même cultivé ailleurs, il soit torréfié au Japon, expert en la matière. De même, l'humidité est l'ennemie du sésame, d'où la nécessité de le conserver dans des conditions de température contrôlée. Il est bon d'exiger auprès des producteurs un certificat d'absence d'acésulfame potassium, un édulcorant artificiel (E950), dont l'innocuité n'a pas été démontrée... Le sésame est un produit aux qualités gustatives trop extraordinaires pour ne pas en prendre le plus grand soin. »

1. Patron de Nishikidôri.