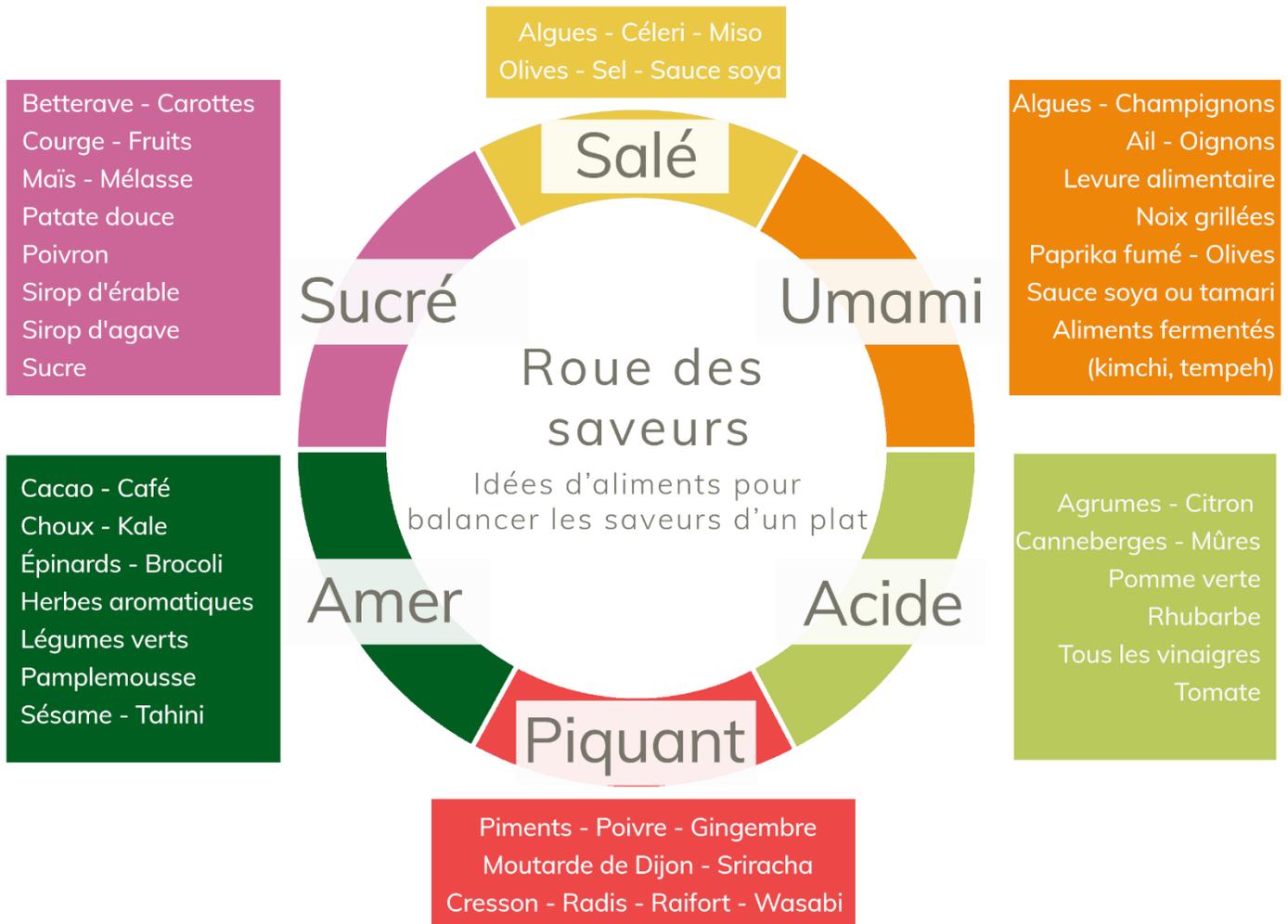


ÉQUILIBRE DES SAVEURS

Pour bien cuisiner les légumes et créer des plats savoureux à tout coup, voici des idées d'assaisonnements selon la variété que tu souhaites cuisiner !



QU'EST-CE QUE L'UMAMI ?

Terme d'origine japonaise qui signifie « savoureux ». Il fait partie des saveurs de base. Concrètement, cette saveur se décrit comme un goût plaisant avec une sensation durable et appétissante, qui recouvre toute la langue. L'umami a donc la capacité d'équilibrer et d'arrondir l'intégralité de la saveur d'un plat. Bref, un indispensable dans toute recette délicieuse !