



Une Envie De Cuisine Asiatique?

SarahZodio



Pour le plaisir de vos papilles, mais surtout pour le plaisir de dire "c'est moi qui l'ai fait" ...

Ladies and Gentlemen ... Découvrez dans le secteur cuisine de votre magasin Zodio à Ste Geneviève des bois, au rayon Cuisine du monde, les nouvelles tendances Asiatiques !!



Commençons par le commencement.
Le Wok, la base de la base dans la cuisine asiatique !

Nous vous proposons, un Wok en Toile Bleue de chez De Buyer.

Idéal pour une cuisine naturelle et diététique avec peu de matière grasse.

Tôle d'acier bleuie par un traitement thermique: Protection contre l'oxydation; aucun revêtement. Anti adhérence naturelle : culottage progressif du wok.

Queue feuillard rivetée et courbée à la française : Indémarchable, manipulation facile et ergonomique.

Conseil : Préchauffez avec un peu de matière grasse.

à 39.90€

Entretien ?

Rincez à l'eau chaude, essuyez et huilez légèrement. Rangez-le dans un endroit sec.

N'utilisez pas de produits détergents et SURTOUT ne le mettez pas au lave-vaisselle.



On cuisine avec des baguettes ??
Nous vous proposons, de la marque Typhoon trois
ustensiles en bambou.
L'indispensable !

à seulement 29.90€ le lot !!



La mandoline Japonaise !!!
Trois lames interchangeable pour une diversité de
décoration dans vos plats (changement facile).
Lames à double faces pour une coupe bi-
directionnelle.
Entretien facile, en enlevant les lames.

“ Et maintenant ? ”



Maintenant que je suis équipée, où allons nous
trouver toutes les bonnes recettes ??



Des bonnes recettes, que vous réussirez à coup sûr
!
Le Livre *THAÏLANDE* de chez "Hachette cuisine",
est à 9.95€
Un petit prix pour de Grandes Idées.



“ C'est parti ! ”





Le Sésame Grillé au Wasabi.

Ingrédients pour 4 personnes :

Tartare :

- 4 pavés de saumon bien frais de 100 g chacun
- 1 citron vert (zeste + des quartiers pour le dressage)
- 1 échalote
- Huile d'olive
- Fleur de sel, poivre
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 petit bouquet de ciboulette

Tuile sésame-wasabi :

- 2 c. à soupe de sésame grillé au wasabi
- 2 c. à soupe de farine
- 2 c. à soupe d'huile
- 6 c. à soupe d'eau

Préparation :

Tuile sésame-wasabi :

Mélangez tous les éléments et versez dans une poêle chaude en 4 disques. Laissez cuire quelques instants et retournez une fois cuit des deux côtés. Réservez sur une grille.

Tartare :

Épluchez et ciselez l'échalote très finement.

Coupez votre saumon frais au couteau en tout petits morceaux (plus c'est fin meilleur c'est...).

Ciselez la ciboulette.

Dans un cul de poule, mettez le saumon, l'échalote, la ciboulette, de l'huile d'olive et zestez le citron vert. Mélangez.

Poivrez et juste avant de servir ajoutez de la fleur de sel et le saumon fumé émincé en petits cubes.

Dressage :

Dans un emporte pièce de la forme que vous voulez, dressez le tartare bien frais et décorez avec des quartiers de citron vert (vous pouvez ainsi mettre un peu de jus au moment de la dégustation), les tuiles sésame-wasabi et des herbes fraîches ou des jeunes pousses.





Dans la même gamme de chez Maôm:

- Le mélange Thai en poudre 60g pour 3.50€
- Le mélange Saté 70g pour 5.50€
- Coriandre en graines 30g pour 3.90€
- Sésame Doré en grains 55g pour 3.90€
- Sésame grillé au wasabi 55g pour 9.90€



Excellence Tempura, Farine à beignets.

La farine "excellence tempura" est une farine préparée spécialement pour réussir les délicats beignets japonais qui composent une Tempura.

Les japonais ont l'art de faire des beignets extrêmement légers.

Pour faire votre pâte à Tempura mélangez 250 grammes d'excellence tempura avec 25 cl d'eau glacée (c'est très important) et un jaune d'œuf. Mélangez l'ensemble avec précautions. Ne laissez pas reposer la pâte utiliser la tout de suite.

Préparez vos aliments : fruits de mer, légumes, poissons, poulet émincé... farinez les et plongez les dans la pâte qui doit être assez liquide, puis plongez les dans une friture très chaude (190/200 °C) d'huile végétale la plus polyinsaturée et légère possible (huile de noix ou de tournesol).

Dégustez accompagné d'une simple sauce soja tiède pour ne pas refroidir brutalement le beignet.

à 6.90€ les 300g



Panda Brand sauce saveur huître.

Un produit essentiel pour tous nos plats venant des terres du soleil levant.

Fabriqué à partir des meilleurs extraits d'huîtres de nos océans, cette sauce vous permettra de relever chacun de vos petits plats et de faire découvrir à vos invités de nouvelles saveurs.

à 3.90€ les 225 ml.



Le trio de sauces !

La Sauce Soja de chez KIKKOMAN:

Notre classique, la sauce soja naturellement fermentée s'utilise comme condiment, à table et en cuisine. Et pas seulement pour la cuisine asiatique.

Essayez-la dans votre plat favori, avec des pâtes, un hamburger, dans la salade ou même en dessert. Élaborée selon une recette traditionnelle à partir de quatre ingrédients entièrement naturels, des graines de soja, du blé, de l'eau et du sel, la sauce soja naturellement fermentée Kikkoman se distingue par sa couleur brun ambrée transparente et son arôme incomparable.

5.90€ les 150 ml

La sauce Teriyaki de chez KIKKOMAN

Vous aimez la viande ou les légumes marinés, grillés, rissolés ou mijotés?

Dans ce cas, notre sauce marinade Teriyaki est faite pour vous.

Elle est certainement parfaite comme marinade pendant la saison des barbecues, mais elle convient tout aussi bien pour relever les mets que l'on fait juste revenir à la poêle

6.90€ les 250 ml

La sauce MIRIN de chez Maôm

C'est une sorte de saké très doux, utilisé aujourd'hui presque uniquement comme assaisonnement en cuisine coréenne et japonaise.

C'est un liquide jaunâtre pâle à ambré et assez sucré, à degré alcoolique généralement inférieur au saké (11-18°).

Contrairement au saké, il se conserve plusieurs années mais doit être stocké en lieu frais, à l'abri de la lumière.

à 6.90€ les 25cl.



Huile Vierge de Sesame La Tourangelle & Huile pour Le Wok Thaï La Tourangelle

à 4.90€ les 250 ml



Le Lait de Coco

Ingrédients pour 2 personnes.

- Sel et poivre
- 1 oignon
- 3/4 champignon de Paris (facultatif)
- Gingembre en poudre (facultatif)
- Curry
- 20 cl de lait de coco
- 1 carotte
- 1 courgette
- 16 crevettes

Préparation:

Coupez l'oignon en lamelles et le faire revenir dans une noisette de beurre sans qu'il colore.

Pelez la carotte et la coupez en lamelles fines grâce à un économiseur. Coupez la courgette de la même façon sans l'éplucher.

Coupez les champignons en lamelles.

Versez le lait de coco dans les oignons.

Ajoutez le curry (env 1 c à c) puis le gingembre (idem)

Salez, poivrez.

Puis ajoutez les champignons.

Laissez cuire 2 minutes sans faire bouillir puis ajoutez les carottes et les courgettes.

Ajoutez les crevettes décortiquées dès que la cuisson des légumes vous convient (croquants ou fondants).

Laissez mijoter quelques minutes.

1.90€ les 250 ml.

“ à servir dans ... ”





Et si on décidait de voir la vie en bol ?
Le concept : un repas complet qui tient dans un
seul plat.

C'est à la maison que manger dans un bol prend tout son sens.

Ainsi, il rend un beau service aux amateurs de plateaux télé!

Selon l'Insee, un Français sur quatre regarde la télévision en dînant.
On le déguste bien calé au fond d'un canapé sans avoir à se relever,
car les aliments sont déjà découpés et assaisonnés.

L'autre grand atout du bol, c'est la promesse d'une nourriture saine et
équilibrée.

source Le Parisien:

<https://www.google.fr/amp/m.leparisien.fr/amp/magazine/envies/le-parisien-magazine-tendance-manger-dans-un-bol-07-01-2017-6529539.php?client=ms-android-google>



Bol en porcelaine tous coloris.
600ml.

“ à bientôt !! ”

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr