

NOUVEAU

JOM  
BAOJOM  
BAO  
PÂTE MISO  
GENMAI MISOJUSTE UNE  
MISO POINT...

Sur les plus belles images de ma vie ? Mais non, rien à voir avec Jackie Quartz (là, on vient sans doute de perdre tous les moins de quarante ans !), on vous proposait juste de lever le voile sur l'un des plus grands mystères de la gastronomie. C'est bien connu : les grands Chefs ont toujours un ingrédient secret, qu'ils glissent dans leurs sauces, leurs bouillons ou même leur vinaigrette, et qui fait toute la différence. Souvent rien de bien extraordinaire de prime abord, pas de technique inaccessible non plus, mais juste un petit quelque chose qui fait que la question nous échappe à coup sûr lorsque le serveur revient pour nous débarrasser, et qu'on souhaite à tout prix savoir « *mais qu'est-ce qu'il y a dedans ?* ». Ce à quoi on nous répond invariablement la même chose, à savoir que « *c'est le secret du Chef, et si je vous le dis, je vais devoir vous tuer* ». **Nous ne sommes alors pas beaucoup plus avancés mais cette fois, stop, il est grand temps de révéler au monde entier que l'un des éléments « game changer » les plus prisés par l'élite de la gastronomie, c'est... roulement de tambour... la pâte miso.** Fermentée, salée, chargée d'umami naturel, cet ingrédient, utilisé depuis des siècles en Asie, agit comme un exhausteur de goût incomparable, à même de sublimer instantanément n'importe quel plat, allant d'une simple soupe à un bœuf bourguignon.

De quoi s'agit-il concrètement ? Pour faire simple, disons que cette pâte ancestrale est le résultat de la fermentation de riz et de graines de soja pendant plusieurs mois, voire années parfois, et qu'il en existe plusieurs variétés plus ou moins connues, comme le **miso blanc, le rouge ou encore le mixte**. Jusqu'à présent, il s'agissait d'un ingrédient très confidentiel et pas forcément évident à se procurer mais, bonne nouvelle, on en trouvera désormais facilement en GMS grâce à JOM BAO®, le spécialiste de l'épicerie exotique bio. La marque du groupe engagé Compagnie Léa Nature enrichit en effet à nouveau son offre, avec une première référence de miso mettant à l'honneur la cuisine asiatique. Et comme à son habitude, elle a fait les choses dans les règles de l'art, en développant sa propre version de la pâte de Genmai miso (ou miso riz brun) dans le plus pur respect de la méthode traditionnelle japonaise. C'est d'ailleurs au Pays du Soleil Levant que ce produit est fabriqué, en étant élaboré à base de fèves de soja bio, de riz brun bio, de sel marin et de ferments koji. Cet or brun va ensuite fermenter sans additifs et sans exhausteur de goût artificiel pour obtenir cette texture onctueuse et ce goût parfaitement équilibré. Ni trop salée, ni trop prononcée, une cuillère suffit pour ajouter de la rondeur et de la profondeur à un plat initialement tout simple. Pour enrober poulet, poisson, tofu ou légumes avant cuisson, dans une purée de pommes de terre ou patate douce pour remplacer le sel, dans des pâtes... tout est possible ou presque et même, pour les plus audacieux, de l'incorporer à une crème dessert. *Oppan Genmai Style...*



NOUVEAU

PÂTE MISO  
GENMAI MISO  
JOM BAO®  
Sachet 150g, 4€39\*FABRIQUÉE  
AU JAPONSANS  
EXHAUSTEUR  
DE GOÛT  
ARTIFICIEL\*

LES PRODUITS JOM BAO® SONT DISPONIBLES EN RAYONS BIO EN GMS.