



NOUVEAU

I WOK UP LIKE THIS

Impossible d'être passé à côté de cette tendance née sur les réseaux sociaux, consistant à poster une photo de soi plutôt flatteuse en faisant croire qu'on sort pourtant à l'instant du lit et que c'est le plus naturellement du monde qu'on se retrouve aussi fraîche que la rosée du matin. De notre côté, on préfère les formats plus spontanés et authentiques, comme les « get ready with me », qui répondent davantage à notre envie de sincérité sur les réseaux sociaux... Et si on prend un peu de hauteur dans ce que l'on consomme sur TikTok, c'est même dans notre vie quotidienne tout entière que nous aspirons à plus d'authenticité, à moins d'artifices. C'est d'ailleurs bien pour cette raison que nous nous tournons vers des marques et entreprises qui partagent justement ces mêmes valeurs. Compagnie Léa Nature compte incontestablement parmi ces dernières, et on avoue être tout particulièrement tombé sous le charme de ses produits JOM BAO®, marque engagée devenue en quelques mois à peine la référence en GMS en matière de produits exotiques aux listes d'ingrédients irréprochables.

Avec ses recettes très gourmandes développées à partir d'ingrédients issus de l'Agriculture Biologique, elle sait comment nous parler. On a beau traquer dans leurs listes d'ingrédients toutes traces d'arômes, de colorants, de conservateurs... ses créations n'ont définitivement rien à cacher. Elles pour le coup pourraient parader en s'exclamant « I woke up like this », ou plutôt même « I wok up like this » puisque JOM BAO® propose désormais des nouilles wok, une base parfaite pour de délicieuses recettes aux tonalités asiatiques. Fabriquées à partir de semoule de blé dur cultivé selon les règles de l'Agriculture Biologique, il s'agit même pour être tout à fait précis de Nouilles Wok Express... La différence ? Elles sont plus fines et peuvent être incorporées directement dans le wok, sans besoin de les cuire au préalable.

Avec des légumes, de la viande ou des fruits de mer, à chacun sa préférence, tout est permis. Et si on le souhaite, on peut aussi varier les plaisirs et les faire cuire plus traditionnellement pendant 3 à 4 minutes dans de l'eau salée bouillante. Comme elles ne collent pas le moins du monde, on peut facilement les apprécier en salade fraîche avec de la coriandre, de la papaye, des crevettes, un trait citron... ou bien nature avec juste un poil de sauce soja. « Top of the heap, nouilles wok, nouilles wok », Frank Sinatra la chantait déjà !



NOUILLES SAUTÉES À LA CITRONNELLE



POUR 2 PERSONNES



DIFFICULTÉ : FACILE



TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

INGRÉDIENTS :

2 portions de nouilles wok express JOM BAO®
400 g de carottes finement émincées
1 tige de citronnelle
1 c.à.s de sauce soja
1 c.à.c de sucre
1 c.à.c d'huile de sésame JOM BAO
1 c.à.s d'huile neutre
1 petit morceau de gingembre frais
1 petit piment
1 poignée de cacahuètes
1 cibette
Sel et poivre

RECETTE :

- Mélangez la sauce soja, le sucre, l'huile de sésame et le gingembre râpé. Ajoutez la citronnelle très finement émincée (partie tendre uniquement).
- Incorporez les carottes et laissez mariner 20 à 30 minutes.
- Faites chauffer l'huile neutre dans une poêle ou un wok. Saisissez les carottes à feu vif jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et légèrement caramélisées. Réservez.
- Faites cuire les nouilles express selon les indications du paquet.
- Dans la même poêle, remettez un filet d'huile si nécessaire. Incorporez les légumes et mélangez pour enrober les nouilles des sucs de cuisson.
- Répartissez dans les assiettes.
- Parsemez de cibette et de cacahuètes.

*Prix moyen constaté.

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