

Umaidama



Umaidama

Un nouveau venu sur le marché de Miélan, un stand de cuisine japonaise au nom de Umaidama.

Un jeune couple, lui français qui a séjourné au Japon, elle, sa compagne, née au pied du mont Fuji, souvent appelé Fuji-Yama, propose des plats qu'ils confectionnent devant vous : Yakisoba, okonomiyaki et mochi.

Les yakisoba sont un des plats préférés des Japonais. Les yakisoba, littéralement « nouilles sautées », sont des nouilles importées de Chine qui ont été adaptées par les Japonais. Aujourd'hui, c'est un plat qui fait partie intégrante de la cuisine japonaise.

Une okonomiyaki est une crêpe japonaise salée très populaire au Japon et notamment à Osaka, qui se déguste en plat principal. C'est un plat copieux, complet et gourmand. C'est un plat typiquement japonais n'ayant pas vraiment d'équivalent occidental, souvent comparé à la pizza.

Le mochi ou daifuku est une pâtisserie japonaise à base de riz gluant et fourrée généralement avec du anko, la pâte de haricot azuki sucré. Originaires de Chine, ces petites boules sucrées et molles sont très appréciées en Asie. Sur le marché de Miélan, Umaidama propose des mochis accompagnés de fraises fraîches et coulis de mangue ou myrtille.

Laissez-vous tenter par ces plats exotiques aux douces saveurs. Vous retrouverez Umaidama sur les marchés de Miélan (Jeudi), Castelnau Magnoac (Samedi) et La Barthe de Neste (Dimanche).



Okonomi



Yakisoba



Mochi