

EXOTIQUES & SAVEURS D'ASIE

Liseron d'eau

Des tiges creuses et croquantes, sautées en un instant au wok.

Le liseron d'eau, ou rau muống, présente de longues tiges creuses et des feuilles en pointe. Sa saveur douce, proche de l'épinard, et sa texture croquante en font un légume vert très apprécié dans les cuisines d'Asie. Il se saute en quelques secondes à l'ail ou se blanchit pour une salade.

SAVEUR

Douce, végétale, note d'épinard

Saisons et origines

Pleine saison · Début · Fin · Rare

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Disponibilité	○	○										○

Calendrier indicatif d'après nos ventes. Notre équipe commerciale vous confirme la disponibilité du moment.

En cuisine

- Sauté à l'ail et à la sauce d'huître
- Blanchi en salade avec des cacahuètes
- Dans une soupe aigre-douce au tamarin

Commandes et tarifs

Moorea — 69 rue de Perpignan, Bâtiment D3, marché international de Rungis, 94550 Rungis
01 56 70 62 40 · commercial@moorea.fr · qualite@moorea.fr