



21 DIALOGUES 21

sashimi

CUISINER JAPON LG JAPONAIS POISSON

Spécialité japonaise de cuisine crue, principalement à base de poisson frais et cru, bien que des fruits de mer et parfois de la viande soient également utilisés. Traditionnellement servi tranché en fines lamelles, le sashimi met en valeur la qualité et la fraîcheur des ingrédients. Il est souvent accompagné de condiments tels que du wasabi, du gingembre mariné et de la sauce soja. Le sashimi diffère du sushi en ce sens qu'il ne comprend généralement pas de riz vinaigré ni d'algue. Cette délicatesse culinaire est appréciée pour son goût pur et sa présentation artistique.