



Telle la moisissure noble



Tipp von Esther Kern



L'umami est une notion-clé quand il s'agit de donner leur pleine saveur à des recettes végétales. C'est la raison pour laquelle la fermentation est un sujet central dans la cuisine vegan et végétarienne depuis quelques années. En effet, les arômes qui se forment pendant ce processus persistent plus longtemps. La fermentation lactique en particulier, qui intervient notamment dans la production de la choucroute, connaît un regain d'intérêt. Sur la scène gastronomique, les avant-gardistes vont encore plus loin. Ils utilisent le koji, un champignon japonais, pour fermenter des aliments. Le koji, ou *Aspergillus oryzae*, sert notamment à élaborer le miso, la sauce au soja, le saké ou le katsuobushi. Mais dans la nouvelle cuisine végétale, les pros utilisent les spores de ce champignon dans de toutes nouvelles créations très éloignées des traditions asiatiques. On trouve ainsi une sorte de charcuterie à base de carottes ou de racines rouges. Dans leur livre «Koji Alchemy», Rich Shih et Jeremy Umansky, le maître du koji américain, décrivent en détail comment faire fermenter des carottes, des racines rouges ou des panais avec des spores de koji. En résumé, on fait cuire les légumes, on les assaisonne, puis on les laisse fermenter environ 48 heures avec les spores de koji dans un endroit chaud et humide. Un duvet blanc se forme sur les légumes, semblable à celui qui recouvre le salami (qui doit également son goût unique, rappelons-le, à une moisissure noble). En Suisse aussi, des professionnels expérimentent l'utilisation du koji pour hisser les légumes vers de nouveaux sommets



culinaires. Le projet Veg-Alp, par exemple, porté par graubündenVIVA, Jann Hoffmann et Esther Kern, l'auteure de cet article, a attiré l'attention des médias. Si l'idée de départ était de se servir du bon air des Grisons pour bonifier les légumes, aujourd'hui, sur un alpage de Davos, on affine des racines rouges avec du koji puis on les suspend pour les faire sécher à l'air comme la viande des Grisons. Ainsi, le légume développe des arômes profonds et persistants. Les racines rouges ainsi affinées dans le cadre du projet Veg-Alp ont l'aspect de la viande séchée, mais ont un goût bien à elles qui apporte de la nouveauté dans l'assiette. Il y a fort à parier que le séchage par les moisissures nobles occupera une place grandissante au cours des prochaines années, surtout dans la cuisine végétale.

Infos:

Livre: «Koji Alchemy, Rediscovering the Magic of Mold-Based Fermentation» (en anglais uniquement), de Rich Shih et Jeremy Umansky, Chelsea Green Publishing.

Veg-Alp: Instagram @veg.alp