

[Recettes](#)[Bienfaits](#)[Histoire](#)[Recommandations](#)[A Propos](#)

Ubelicious.

L'ube dans tous ses états.

Glaces, pâtisseries, boissons...

Découvre des recettes et histoires autour de l'ube violet.

Que tu sois un grand amateur d'ube ou simplement curieux de découvrir cette racine à la couleur envoûtante, Ubelicious est fait pour toi.

À travers ce site, découvre ses bienfaits, son histoire, des recettes illustrées et des recommandations pensées pour t'inspirer, régaler tes papilles et t'ouvrir à un univers aussi doux que créatif.

Bienvenue dans un monde où le violet se croque avec tendresse.

[Voir les recettes](#)[Pourquoi l'ube ?](#)

[Recettes](#)[Bienfaits](#)[Histoire](#)[Recommandations](#)[A Propos](#)

Nos recettes à base d'ube

Pâtisseries, boissons et douceurs maison



Iced Ube Latte

Ingrédients :

- 1 tsp Sweetener
- 1 tsp Vanilla extract
- 1 oz 1 shot espresso
- 3/4 cup Plant milk
- 1 Ice cubes, small
- 1 tsp Ube powder





Les bienfaits de l'ube violet

Derrière sa couleur éclatante, l'ube cache de nombreuses propriétés naturelles. Entre antioxydants, fibres et vitamines, il est aussi bon pour ton corps que pour ton moral.



Antioxydant naturel

Aide à protéger tes cellules du stress oxydatif.



Riche en fibres

Favorise le transit et la digestion naturelle



Boost de vitamines

Idéal pour l'immunité et une belle peau.



Apport en énergie

Un snack naturel qui donne la pêche.



100% naturel

Sans colorants ni conservateurs.



Index glycémique modéré

Des desserts gourmands mais équilibrés.

L'histoire de l'ube violet

Originnaire d'Asie du Sud-Est, l'ube (ou igname violet) est un ingrédient précieux utilisé depuis des générations dans la cuisine traditionnelle philippine. Au-delà de sa couleur spectaculaire, il raconte une histoire riche en saveurs, en culture et en transmission.



Origines en Asie du Sud-Est

La culture de l'ube débute il y a des siècles aux Philippines, où il est utilisé dans de nombreux desserts traditionnels.

Intégration dans la pâtisserie moderne

L'ube devient un ingrédient prisé dans les pâtisseries artisanales, glaces et boissons.

Transmission culturelle

L'ube est transmis de génération en génération, principalement par les femmes en cuisine, dans un cadre familial et festif.

Popularité mondiale

L'ube connaît un essor international à travers le bubble tea, les mochis et les réseaux sociaux.



Se connecter

S'inscrire

Donne tes meilleures adresses !

Découvrez les lieux testés et approuvés par la communauté : cafés, restaurants, boulangeries..

+ Ajoute un lieu

La Maison du Mochi

Pâtisserie japonaise
39 Rue du Cherche-Midi,
75006 Paris
Mochis artisanaux, à l'ube (selon saison). Cadre raffiné et minimaliste.

Glace Bachir

Glacier libanais
58 Rue Rambuteau,
75003 Paris
Propose des glaces artisanales à l'ube (à vérifier selon les périodes). Texture super fondante.

Boba Café Paris

Bubble tea
47 Rue du Faubourg-Saint-Denis,
75010 Paris
Bubble tea à l'ube, avec toppings personnalisables. Ambiance jeune et chill.

Hanoï Corner

Restaurant vietnamien fusion
17 Rue Dussoubs,
75002 Paris
Desserts à l'ube (chè violet, gâteaux vapeur), cuisine généreuse et originale.



À propos d'Ubelicious

Ubelicious est un site vitrine créé pour valoriser un ingrédient original, naturel et visuellement unique : l'ube violet.

Ce projet allie passion pour la gourmandise, envie de faire découvrir des recettes venues d'ailleurs, et sensibilité à un web plus respectueux de l'environnement.

Un site pensée pour être plus responsable

- **Design léger** : une interface simple, sans animations inutiles, pour réduire la charge des navigateurs
- **Optimisation des images** : compression des visuels et pas de vidéos intégrées pour limiter les requêtes lourdes.
- Pas de tracking ni publicité : respect de la vie privée = moins de scripts = site plus léger.
- **Accessibilité pensée** : structure claire, texte lisible, contraste suffisant.

[Recettes](#)[Bienfaits](#)[Histoire](#)[Recommandations](#)[A Propos](#)

Bienvenue sur Ubelicious

Connecte-toi pour partager ou découvrir de délicieuses adresses et recettes à base d'ube violet.

Connexion utilisateur

Se connecter

[Mot de passe oublié ?](#)

[Pas encore inscrit ? Crée ton compte !](#)

Connexion administrateur

Connexion Admin

[Recettes](#)[Bienfaits](#)[Histoire](#)[Recommandations](#)[A Propos](#)

Créer un compte

Nom

Prénom

Email

Mot de passe

Confirmer le mot de passe

Se connecter

Déjà un compte ?

[Se connecter](#)