



Guide des épices

Visit us for more great ideas.



<p>Gingembre Supposément utilisé depuis 650 av. J.-C.</p>	<p>Paprika Le paprika, ou piment doux, est fait à partir de poivrons rouges doux.</p>	<p>Cannelle La cannelle est l'écorce interne d'un arbre vert tropical.</p>	<p>Clou de girofle Le nom provient de sa forme.</p>	<p>Muscade La muscade n'est pas une noix, mais en fait la graine du fruit du muscadier !</p>
<p>Forme: Racine</p>	<p>Forme: Moulu en une poudre rouge vif</p>	<p>Forme: Fine poudre ou bâtonnet en spirale</p>	<p>Forme: Bouton floral non ouvert du giroflier tropical</p>	<p>Forme: Une fois le fruit récolté et séché, on peut garder le noyau entier ou le moudre</p>
<p>Caractéristiques : Piquant, âcre, sucré, légèrement épicé</p>	<p>Caractéristiques: Doux, parfois piquant</p>	<p>Caractéristiques: Vive, sucrée</p>	<p>Caractéristiques: Clou de girofle entier : aromatique. Clou de girofle moulu : sucré</p>	<p>Caractéristiques: Saveur sucrée de noisette</p>
<p>Usage: Le gingembre moulu s'utilise dans les gâteaux, poudings, confitures. Le gingembre frais accompagne les sautés, soupes et sauces.</p>	<p>Usage : À cause de sa couleur, on l'utilise souvent pour garnir salades et hors d'œuvres. Un savoureux ajout aux viandes et poissons grillés et aux sauces.</p>	<p>Usage : Pâtisserie : gâteaux, poudings, mets au chocolat. Cuisine : ragoûts, tagines, currys.</p>	<p>Usage : Clou de girofle entier : piqué dans le jambon ou le porc pour infuser une saveur forte à la viande. Souvent combiné à d'autres épices pour adoucir son goût envahissant. Clou de girofle moulu : idéal pour gâteaux aux fruits et biscuits.</p>	<p>Usage : Idéale dans des mets sucrés et légèrement épicés comme tartes, biscuits, flans et gâteaux aux épices. Indispensable dans le lait de poule des fêtes !</p>
<p>Conservation: Moulu - jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec. Frais - jusqu'à trois semaines au réfrigérateur, enveloppé de pellicule plastique.</p>	<p>Conservation: Jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.</p>	<p>Conservation: Moulue - jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec. En bâtonnets - jusqu'à deux ans dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.</p>	<p>Conservation: Clou de girofle entier - jusqu'à deux ans dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sec. Le clou de girofle perd rapidement sa saveur ; il est donc préférable de le moudre au mélangeur avant l'usage. Moulu - jusqu'à six mois dans un contenant hermétique.</p>	<p>Conservation: Entière - indéfiniment. Moulue - jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.</p>

Conseils pratiques

- Ne rangez pas les épices près de la cuisinière - la chaleur provoque la dégradation des huiles essentielles qui confèrent leur saveur aux épices.
- Si vous ne possédez pas de broyeur d'épices, utilisez votre moulin à café électrique
- Utilisez les épices avec modération. En règle générale, 1/4 de cuillère à thé suffit pour quatre portions.



Guide des épices

Visit us for more great ideas.



Oignon en poudre

Oignon déshydraté moulu.

Ail en poudre

Ail déshydraté moulu.

Cumin

Fruit séché d'une plante de la famille du persil.

Assaisonnement au chili

Mélange de piments rouges séchés, de cumin, d'origan, de clou de girofle, et coriandre et même de sel et de poivre.

Poudre de curry

Mélange de coriandre, de cumin, de graines de moutarde et de chili. Peut aussi contenir du clou de girofle, du gingembre ou du fenouil.

Forme:

Bulbe, moulu en une poudre jaune

Forme:

Bulbe, moulu en une poudre jaune

Forme:

Graine, moulue en une poudre brune

Forme:

Fine poudre

Forme:

Fine poudre

Caractéristiques :

Piquant

Caractéristiques:

Piquant

Caractéristiques:

Piquant, épicé, à saveur de noisette

Caractéristiques:

Saveur épicée et piquante

Caractéristiques:

Doux à très épicé, selon le mélange

Usage:

Pour sauces, ragoûts, mets en cocotte, et mélangé à d'autres herbes et épices pour frotter la viande.

Usage :

Pour sauces, ragoûts, pain à l'ail, mets de viande.

S'utilise partout où vous utilisez l'ail frais.

Usage :

Mets aromatiques, cuisine indienne, espagnole, mexicaine.

Usage :

La variété Ancho est la plus commune pour assaisonner viandes, volaille, poisson et fruits de mer.

Usage :

Saupoudrer sur la viande ou légumes au début de la cuisson pour infuser plus de saveur.

En petite quantité sur les plats d'œufs, les sauces et les vinaigrettes.

Conservation:

Jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.

Conservation:

Jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.

Conservation:

Jusqu'à six mois dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.

Conservation:

Jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.

Conservation:

Poudre préparée - pendant six mois et jusqu'à un an dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sec.