

# Quatre-épices

Le **quatre-épices** est à l'origine une épice unique, le *Pimenta dioica* ou piment de la Jamaïque, nommé aussi *all-spice* ou tout-épice et appelé ainsi parce qu'au broyage il développe des senteurs de gingembre, de girofle, de muscade et de poivre. Par extension, le terme désigne également un mélange de ces quatre épices. En France, les mélanges « quatre épices » contiennent également de la cannelle en poudre et le gingembre est parfois omis<sup>[1]</sup>.

## 1 Utilisation

Le mélange quatre épices est utilisé en France dans les charcuteries comme les pâtés et terrines, les plats mijotés, les ragouts, les civets et les sauces<sup>[1]</sup>.

Les baies de quatre épices *Pimenta dioica* sont séchées et incorporées dans de nombreuses recettes créoles, comme les marinades, le gibier, les charcuteries ou les sauces. Les feuilles du *Pimenta dioica* parfument aussi les plats créoles comme les bouillons, de manière similaire au laurier<sup>[1]</sup>.

## 2 Références

- [1] « Le quatre épices », sur *LeMonde.fr* (consulté le 28 juin 2014)

## 3 Voir aussi

- Cinq épices

-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie

## 4 Sources, contributeurs et licences du texte et de l'image

### 4.1 Texte

- **Quatre-épices** *Source* : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Quatre-%C3%A9pices?oldid=109817129> *Contributeurs* : Nataraja, Drazzib, Pontaux-chats, Spedona, MedBot, Fylip22, Yopohari, Erasmus, Cimandef, FlaBot, YurikBot, 08pb80, Florival fr, Bruno Vallette, VonTasha, Yodaspirine, DumZiBoT, PixelBot, ZetudBot, Luckas-bot, Xqbot, Ediacara, Matou91, Addbot et Anonyme : 8

### 4.2 Images

- **Fichier:Foodlogo2.svg** *Source* : <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d6/Foodlogo2.svg> *Licence* : CC-BY-SA-3.0 *Contributeurs* : Original *Artiste d'origine* : Seahen

### 4.3 Licence du contenu

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0