

EPICES

AVEC QUOI ?

CUMIN



Il est la base du tajine, bouillon du couscous, méchoui
Il relève les ragoûts et viandes rôties, pois chiches, fromage à pâte cuite
A essayer sur une épaule d'agneau grillée, des œufs,
A noter : dans l'eau de cuisson des haricots secs, il les rend plus digestes

MUSCADE



Ajoutée en cours de cuisson :
dans le chocolat, tourtières, boulettes de viande, poissons
En fin de préparation :
tartes, plats sucrés, compotes de fruits
Elle compose les 4 épices avec le poivre, gingembre et girofle
Elle relève les préparations à base de pommes de terre (purée, gratin)
D'œufs (omelette, soufflés)
de sauce blanche (béchamel)
Alliée à la cannelle ou la girofle, elle parfume les punchs, sangria, gateaux au miel
ou au citron, entremets à la vanille




PIMENT ESPELETTE



Il épice sur l'échelle de Scoville de 4 sur 10 : viandes, veau, agneau (Axoa : ragout), lapin, piperade, jambon cru, omelette, ratatouille, poissons grillés, salades tomates et oignons, boudins, pâtes, saucisses, purée, vinaigrette, riz, sandwich
Il sert à déglacer avec de la crème fraîche, fromage blanc ou yaourt,
Il décore en une légère
trainée sur le bord des assiettes de service des viandes chaudes ou froides et poissons,
pour les relever au gré des envies



Le plus fin des poivres

<p>POIVRE BLANC</p>		<p><u>Il relève</u> : salades, vinaigrettes, sauces, bouillons, vianges, poissons, ragoût, grillades, crudités, chili con carne</p>
<p>MELANGE 5 BAIES</p>		<p>Poivre noir : récolté avant maturité et mis à sécher immédiatement. Poivre blanc : baie extraite de la graine mûre, puis débarassée de son péricarpe. Poivre vert : graine récoltée verte et conservée en saumure Baies roses de Bourbon : mélange de goûts prononcés de poivre, d'anis et de saveurs sucrées Genièvre</p>
<p><i>Fleur de sel</i></p>		<p>La fleur de sel est le nectar des marais salants. Elle se forme à la surface des bassins lors de l'évaporation de l'eau sous l'action conjuguée du vent et du soleil. D'une pureté exceptionnelle, la fleur de sel ne se ramasse pas, elle se cueille. C'est souvent le fruit d'un travail artisanal. De sa pureté, son goût puissant, à utiliser avec parcimonie au moment de servir</p>