

ANTILLES & CARAÏBES

AMÉRIQUE DU SUD

CUISINE MEXICAINE (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Piment doux, piment fort, ail, oignon, curcuma, girofle, poivre noir, thym, mélange, de diverses épices

Utilisation : Assaisonnement des plats, prêt à l'emploi

ÉPICES CAJUN (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Herbes (24%) et épices (76%), sans sel ajouté : Thym, oignon rose, ail, origan, poivre noir, moutarde jaune, piment fort, cumin

Utilisation : Utilisé en Louisiane, ce mélange sert à parfumer les ragoûts (gumbo) et les plats de riz (jambalaya). Servez-vous en aussi pour saupoudrer les plats de viandes et de poissons avant de les rôtir ou de les faire griller au barbecue

ÉPICES CHILI (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Herbes (8%) et épices (92%) : Piments, ail, cumin, origan, girofle

Utilisation : Le nom « Chili Con Carne » fait référence aux deux principaux composants de ce plat qui est d'origine texane

ÉPICES COLOMBO (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Cumin, curcuma, coriandre, sel, piment fort, fenugrec, fenouil, ail, mélange de diverses épices

Utilisation : Spécialité antillaise, l'épice colombo donne un arôme inimitable aux plats de viande et de poisson

ÉPICES GUACAMOLE (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Oignon, cumin, sel (16%), piment doux, ail, poivron, piment fort, coriandre

Utilisation : Mélange d'épices et d'aromates cet assaisonnement permet la préparation de la spécialité mexicaine à base d'avocat

FÈVES DE CACAO

Origine du produit : Côte d'Ivoire, Ghana

A l'époque précolombienne le cacao était considéré comme d'origine divine... De nos jours on continue à lui prêter mille et une vertus...

Utilisation : Concassées ou en poudre, torréfiées. Parsemez des éclats sur vos compotes, dans vos yaourts, dans vos céréales du matin. Son emploi peut aussi convenir pour des plats salés originaux

GRAINES Á ROUSSIR

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Cumin, fenugrec, moutarde jaune

Utilisation : Mélange de graines pour la cuisine antillaise. Il suffit de faire revenir une cuillère de graines à roussir dans un peu d'huile pour parfumer toutes les viandes grillées et plus particulièrement le mouton

GRAINES DE CHIA

Origine du produit : Amérique latine.

Utilisation : Nombreuses vertus, riches en oméga-3 et oméga-6.

Le matin dans votre bol de céréales ou à saupoudrer sur une salade.

HIBISCUS (feuilles coupées)

Origine du produit : Soudan

Utilisation : L'hibiscus est un arbuste dont on récolte les fleurs de couleur rouge foncé que l'on appelle aussi Carcadé. Son goût acidulé est très apprécié aux Antilles où on l'utilise dans la confiserie. On en fait aussi des boissons rafraîchissantes ainsi que des infusions de couleur rouge vif. Son goût aigrelet convient aussi aux courts bouillons de poisson ainsi qu'aux pâtisseries anglo-saxonnes

PIMENT FORT DE CAYENNE (entier, moulu ou concassé)

Origine du produit : Chine, Inde

Utilisation : C'est le piment de Cayenne ou « piment enragé » qui est utilisé dans les cuisines d'Asie, d'Afrique ou d'Amérique latine. Il est un tout petit peu moins puissant que le piment « langue d'oiseau »

