

ASIE

BADIANE (ANIS ÉTOILÉ)

Origine du produit : Chine, Vietnam

Utilisation : C'est la plus jolie des épices. La badiane est à elle seule une décoration de couleur acajou très odorante. On l'utilise pour la fabrication du pastis, Elle est excellente dans les plats asiatiques

CINQ PARFUMS (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Fenouil, anis étoilé, cannelle, poivre, clous de girofle.

Utilisation : Spécialité de la cuisine chinoise, ce mélange convient tout particulièrement aux préparations aigres-douces

COMBAVA (poudre)

Origine du produit : Madagascar.

Utilisation : Le Combava est un agrume très parfumé aux allures de citron vert, mais plus petit et plus acide. Le zeste est séché et réduit en poudre. Son parfum aux notes de verveine, de citronnelle, de gingembre et de coriandre est très original. Son goût intense et frais se marie à la perfection avec les poissons, les viandes blanches et les bouillons. Convient également pour les préparations asiatiques

CORIANDRE (feuilles)

Origine du produit : France

Utilisation : Aussi appelée persil chinois, la coriandre feuille est l'une des plus anciennes épices. Elle a un goût très prononcé et s'utilise en petite quantité. Elle parfume les potages ou les gratins de légumes

CUISINE THAÏ (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Piment doux, poivron, ail, gingembre, cumin, coriandre, sel, fécule de pomme de terre, oignon, citronnelle, mélange de diverses épices

Utilisation : Relève les poêlées de crevettes ou de poulet

CURRY VERT (pâte # bio)

Origine : Thaïlande

Composition : Piment vert (45%), citronnelle, échalote, ail, sel, graines de coriandre, galanga, combava, cumin

Utilisation : Un classique de la cuisine thaïlandaise. Pour obtenir une bonne base, mélangez avec du lait de coco ou de la crème de coco pour plus d'onctuosité. Ensuite vous n'aurez qu'à ajouter des morceaux de viandes et des légumes pour obtenir un plat typique

ÉPICES WOK (mélange)

Origine : Importations diverses, assemblées en France

Composition : Poudre de noix de coco, sésame grillé, ail, sel gemme, gingembre, citronnelle, sucre roux, cannelle, vanille, curcuma, poivre long, clous de girofle, coriandre, poivre noir, fenouil, piment rouge, anis étoilé, cardamome, cumin étoilé

Utilisation : Mélange d'épices pour légumes au wok ou plats de poisson façon thaïlandaise. Convient également pour d'autres plats asiatiques

GINGEMBRE (moulu)

Origine du produit : Chine

Utilisation : Un rhizome qui a ses crus comme le vin. Sa saveur est à la fois rafraîchissante, piquante et poivrée. Les Anglais en raffolent dans les biscuits et le ginger-ale. Au Japon, on le consomme râpé, il dégage alors toute une simplicité raffinée. En Chine, on le confit

MACIS (moulu)

Origine du produit : Indonésie

Utilisation : Le macis est l'enveloppe de la noix de muscade. Il est très parfumé et convient très bien aux plats relevés. Le macis entre en abondance dans diverses préparations charcutières (jambon, saucisses). Il est également délicieux en petites quantités dans les soupes et les sauces accompagnant le poisson, les fruits de mer et les œufs

MUSCADE (moulue ou noix)

Origine du produit : Indonésie

Utilisation : Une jolie noix bien dure que l'on réduit en poudre avec une petite râpe. Sa saveur douce et entêtante entre dans les sauces béchamels, les purées, les hachis Parmentier, les soufflés et tartes au fromage ou dans un simple œuf cocotte à la crème et aux champignons

RIZ BLANC GLUANT & RIZ NOIR PARFUMÉ GLUANT

Origine du produit : Thaïlande, Laos

Utilisation : Pour accompagner la majeure partie des plats asiatiques. Modes de cuisson multiples : traditionnel, rice cooker, à la vapeur. Le riz noir est toutefois un peu plus craquant, et donc idéal pour une salade originale et très colorée. Le riz noir gluant est aussi utilisé pour réaliser des desserts

