

Aromates simples :

L'Ail des Ours (12g)

Sa saveur aillée permet de relever vos salades de crudités et vos omelettes. On peut également le saupoudrer sur un gigot d'agneau ou le mélanger à du fromage frais.

L'Aneth « feuilles » (15g)

Son goût légèrement anisé et frais est doux et subtil. Généralement associé aux poissons, l'aneth développe ses qualités gustatives dans les préparations acidulées à base de crème. Elle est très utilisée dans les Pays Nordiques, en Russie et en Pologne. Elle parfume les poissons crus et cuits, les marinades et les boulettes de viande. Elle y est également dégustée en salade avec les concombres et les pommes de terre.

L'Estragon (15g)

Souvent associé au poulet, on peut aussi parfumer les poissons, les œufs et les fruits de mer avec. Il est indispensable à la sauce béarnaise. Il donne une touche agréable anisée et poivrée aux sauces gribiche, tartare, ravigote et rémoulade.

L'Hysope (15g)

L'hysope est une plante condimentaire qui relève subtilement les viandes blanches grillées, le canard, les salades ou les tartes aux fruits. On l'utilise aussi pour la réalisation d'apéritifs maison ou encore dans la cuisine libanaise (Za'atar).

L'Origan (15g)

Il accompagne tous les plats d'origine méditerranéenne, à base de tomates, de fromage frais. Il est utile pour la pissaladière provençale et relève les olives noires, les grillades.

La ciboulette (12g)

Elle est indissociable de nombreuses sauces, des vinaigrettes et des fromages frais. Appréciée de tous, la ciboulette possède l'avantage de se marier à de nombreux plats.

La livèche (fenouil vivace) (15g)

Surprenante par sa puissance d'arômes, la livèche remplace les cubes de bouillons dans toutes les préparations. Elle aromatise les potages l'hiver et son goût, qui rappelle le céleri, apporte une note gourmande aux gaspachos l'été.

La Menthe douce (15g)

Pour relever des concombres avec une sauce au yaourt, un taboulé libanais, des petits pois frais, des fraises... Elle peut être consommée avec les rôtis et les grillades d'agneau, les boulettes de viande et les kebabs, dans la cuisine du Moyen Orient.

La Sarriette (15g)

Sa saveur piquante relève à merveille les légumineuses. Elle se marie aussi aux viandes, salades et potages. Essayez-la avec du fromage de chèvre !

Le Basilic (15g)

Pour accompagner vos sauces tomates, viandes blanches, salades d'été, mais aussi les fruits rouges, l'ananas et les tartes aux pommes.

Le Coriandre « feuilles » (15g)

Les feuilles de coriandre sont très appréciées dans la cuisine indienne, dans les mélanges d'épices comme le curry thaï ou encore dans les chutneys. On peut aussi en saupoudrer sur les tajines, les viandes blanches et pourquoi pas les fraises !

Le Persil (15g)

Plante aromatique la plus connue et la plus utilisée ! On l'utilise dans la persillade, sur les tomates à la provençale, dans les taboulés ou encore pour l'osso-bucco avec du citron et de l'ail.

Le Piment de Cayenne (20 g)

Bouches sensibles s'abstenir ! Ce piment relève tous les plats. A utiliser avec parcimonie.

Le Romarin (20 g)

Il accompagne très bien les grillades, les pommes de terre, l'agneau, les viandes blanches, les tomates et le riz. N'hésitez pas à parsemer vos desserts de romarin, notamment les préparations à base d'abricots, figues et pêches.

Le Thym (15g)

Légumes, viandes, poissons, fromages ou fruits, le thym se marie avec de très nombreux ingrédients.

Il parfume les farces de viandes ou de volailles et enrichit les marinades. Il s'associe également aux pommes de terre ou aux pâtes brisées : quelques feuilles de thym incorporées à votre pâte confèrent un goût inimitable.

Il vous permet de préparer de délicieux crumbles, salés ou sucrés ! Version salée, il s'accordera avec des tomates ou des courgettes... Version sucrée, le thym se marie subtilement aux fruits rouges, aux abricots, aux pêches ou aux pommes.

