

À L'ORIENTALE

Le ras-el-hanout, produit phare des épicerie arabes, est un mix d'épices dont il existe autant de préparateurs ! Celui-ci, très réussi, est enrichi par la douceur de la rose.

■ Ras el hanout aux pétales de rose, Terra Madre, 3,10 €/30 g, mag. bio.



ANGE ET DÉMON

Bons et surprenants produits qui mêlent douceur du miel et personnalité des épices. Saveurs indienne, marocaine, volailles-viandes blanches...

■ Miel et Une Tentations, 5,50 € les 2 sachets, sur leur site et en GMS.

DU CARACTÈRE

Cette pâte de curry vert est assez forte et s'adoucit avec du lait de coco pour vos recettes thaïes. Du bon goût et des sensations dus au mélange piment vert, galanga, citronnelle, coriandre et kaffir.

■ Pâte de curry vert Ayam, 3,60 € les 185 g, en grandes surfaces.



Parfums d'ailleurs

Les mélanges d'épices sont colorés, savoureux et pleins de gaieté dans les plats d'hiver. Petit tour d'horizon.

QUATRE-ÉPICES

Un mélange contenant cannelle, clou de girofle, noix de muscade et gingembre qui convient parfaitement aux fonds et bouillons, aux plats mijotés, légumes frais ou secs, au coulis de tomates, aux cakes...

■ Quatre-épices bio Cook, 2,45 € les 35 g, magasins Naturalia.



COULEUR SENSATIONS

Pour préparer chez soi une des plus populaires recettes indiennes, faites mariner vos viandes avant cuisson avec cette pâte délayée dans du yaourt. Aussi sous forme de sauce.

■ Pâte de curry Tandoori Patak's, 2,90 € les 165 g, en grandes surfaces.



D'OUTRE-MER

Neuf épices bien corsées dont les saveurs évoquent les Antilles et La Réunion. Ce Colombo fera notamment merveille avec les poissons et les viandes blanches.

■ Mélange Colombo Jardin Bio, 2,95 € les 20 g, dans les GMS.



TOUT EN UN

De l'ail, du paprika et des herbes (sauge, marjolaine, romarin, thym...), chaque pack contient un mélange destiné à des mijotés "maison" et des recettes aux belles saveurs du Sud.

■ Kit Idées recettes Ducros, 2,50 € pour 4 personnes, en GMS.



FORCE ET ONCTUOSITÉ

Toutes les saveurs de l'Indonésie et de l'Inde réunies dans un mix très populaire là-bas, à base de piment, sésame, cacahuètes et crevettes. Un mélange typique qui relèvera le riz ou les plats mijotés.

■ Mix Satay, 4,20 € le flacon de 50 g sur le site Bien Manger.



DES PÂTES QUI EN JETTENT

Succulent mélange d'herbes méditerranéennes et de paprika qu'il suffit de saupoudrer sur des pâtes pour leur donner une saveur étonnante. Original et pratique.

■ Épices bio pour les pâtes, 10 € les 50 g, chez Nature & Découvertes.



CINQ-ÉPICES

Le mélange le plus connu de Chine porte aussi le nom de 5-parfums. Coriandre, cannelle, clous de girofle, anis vert, fenouil soulignent les saveurs sans les modifier. Pour des recettes asiatiques, mais aussi les salades de fruits et les gâteaux sablés.

■ Mélange 5-épices, 5,70 € la boîte de 60 g sur le site de Terre Exotique.

