Haïku* d'ambiance

Sous les braises vives
Le poulet chante en épices
Douceur et flamme

Épices Mélange Poulet Pop

Profil de saveur

Ce mélange est aromatique, légèrement piquant, herbacé et sucré-épicé

- Pimprenelle, persil, origan (herbacé) : notes de tête
- Paprika, piment de chili, poivre vert : chaleur modérée
- Oignon en poudre, fleur d'ail lyophilisée : fond savoureux
- Sucre aromatisé (cannelle, bleuet, papaye) : touche sucrée

Accords culinaires

- Volaille (poulet rôti, grillé, ou sauté)
- Tofu ou tempeh (soja fermenté), pour une option végétarienne
- Pommes de terre rôties
- Riz pilaf ou couscous
- Légumes grillés (poivrons, courgettes, carottes)
- Crevettes ou poissons blancs pour une touche exotique

Utilisations suggérées

- En marinade sèche (dry rub) pour le poulet avant cuisson (BBQ, four ou poêle)
- Ajouté à une sauce crémeuse pour une version rapide de poulet épicé
- Saupoudré sur des chips de pita ou des noix rôties
- Mélangé avec de l'huile pour une vinaigrette originale
- Dans une préparation de boulettes de poulet, de porc ou végétariennes

* **Haïku** : poème japonais très bref, permettant de noter les émotions, le moment qui passe ou qui émerveille.

Angelica
Route Gourmande