



Haïku* d'ambiance

Marché enivrant
Les épices volent au vent
Caravane du monde

Épices Mélange Nomade

Profil de saveur

Un mélange chaleureux, complexe et exotique qui fait voyager les papilles à travers les souks et les marchés du monde.

- Clou de girofle, cardamome, muscade, cannelle : chaleur orientale
- Menthe et agrumes cristallisés : fraîcheur douce et fruitée
- Poivres noir et vert, gingembre : piquant, équilibré
- Coriandre, cumin, paprika : base chaude et ronde
- Riz : adoucit et équilibre les arômes

Accords culinaires

- Couscous, tajines, ragoûts nord-africains ou moyen-orientaux
- Tofu, pois chiches ou lentilles en plats végétariens relevés
- Poulet rôti ou grillé, brochettes, keftas*
- Riz parfumé, boulgour ou semoule
- Pain épicé, légumes rôtis ou bouillon parfumé

Utilisations suggérées

- En mélange sec pour marinade ou pour frotter la viande (dry rub)
- Ajouté à une huile chaude pour parfumer un sauté
- Incorporé à une soupe épicée ou à un potage (ex. : carotte/gingembre)
- Dans une farce (viande, légumes ou végété), pour donner une touche exotique
- Pour aromatiser un dessert (cake aux épices, biscuits sablés)

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

* **Kefta** : plat traditionnel que l'on retrouve aussi bien au Maghreb qu'au Moyen-Orient. Il s'agit de viande hachée d'agneau ou de bœuf, façonnée sous forme de boulettes ou de brochettes.