

# les épices

**Ail:** se vend aussi sous forme de poudre.

**Aneth:** pour la salade de concombre, les épinards, la mayonnaise, certains mets aux œufs, les pommes de terre.

**Anis:** pâtisserie et desserts.

**Basilic:** les salades, les soupes et les légumes à la provençale.

**Cannelle:** on a un peu oublié ses vertus cordiales, qui vont au-delà du grog et des biscuits.

**Carfeuil:** salades de viande et de pommes de terre, excellentes soupe et tarte, mayonnaise et poisson.

**Ciboulette:** en petite quantité, elle affine poissons et mets aux œufs; on peut forcer dans la salade de pommes de terre.

**Cumin:** relève et affine bien les abats, les pommes de terre, les champignons, les choux.

**Curry:** proposé en deux variétés à Migros, le curry habituel et le «Curry Madras» plus fort, convenant mieux à la cuisine indienne.

**Estragon:** viandes, légumes, salades, pâtes. *Poulet*

**Genièvre:** gibier, choucroute.

**Girofle:** condiment des sauces et de certaines pâtisseries, sert à clouer le laurier contre l'oignon, aphrodisiaque.

**Marjolaine:** viandes, volailles, légumes, potages; fait bon ménage avec le thym de Provence. *Sauce tomate, pizza*

**Muscade:** gratins, plats au fromage, aux œufs, tarte Tatin, certains cakes; propriétés stupéfiantes mises en valeur par les pâtisseries.

**Oignon:** à Migros, on trouve maintenant aussi des oignons hachés en tube.

**Origan:** ratatouille, pizza et compagnie, mets aux œufs, viandes en sauce. *Poissons au four brochettes*

**Paprika:** pour corser les mets, rousir la volaille en la rôtissant (le paprika a une effet caramélisant) et préparer un ragoût à la hongroise.