



La badiane

Aussi appelée « **anis étoilé** », elle est formée de **8 branches**, les carpelles. À l'intérieur de chaque carpelle se niche une **graine brillante et lisse**.

Oui, les graines se mangent ! Et si vous les croquez un **fort arôme d'anis** se répandra dans votre bouche.

La badiane aromatise les **compotes** et les **confitures**. En Inde, elle est utilisée dans la fameuse sauce « Curry » et on l'utilise aussi dans les flans en dessert !



La cardamome

Originnaire d'Asie, la cardamome est une plante qui donne des fruits ressemblant à des **petites capsules vertes pâles**.

A l'intérieur du fruit séché se trouve des **rangées de graines serrées** les unes aux autres. Ce sont elles que l'on utilise pour parfumer les plats.

Quand on les croques, les graines libèrent un **arôme mentholé et poivré**. En cuisine, elle parfume les boissons chaudes comme le thé, le café...

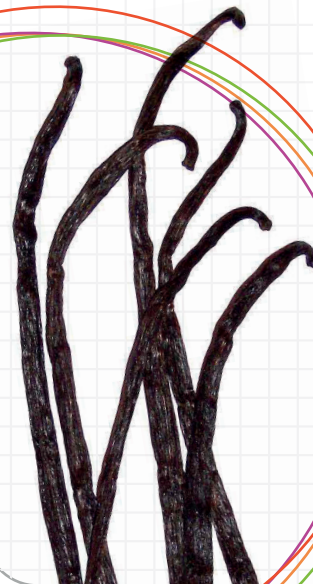


La cannelle

La cannelle est une épice originaire d'**Asie**. Elle existe en **bâton**, en **morceaux** ou en **poudre**.

Elle provient de l'**écorce d'un arbre**, le Cannelier. Il pousse dans les forêts tropicales et peut mesurer jusqu'à 15 mètre de haut.

La cannelle s'utilise en cuisine pour donner une **saveur douce et gourmande** aux plats salés et sucrés.



La vanille

La vanille est une épice originaire du **Mexique**. Elle vient de certaines **orchidées tropicales**.

On utilise **son fruit**, qui ressemble un peu à un haricot vert. Après un **séchage** qui peut durer jusqu'à deux ans, il devient marron !

On utilise la vanille pour les **plats sucrés**, mais on peut aussi l'utiliser pour assaisonner les viandes blanches.



Le clou de girofle

C'est une épice qui vient d'**Indonésie**, juste au dessus de l'Australie.

Ce sont en fait les **boutons floraux** d'un arbre, le giroflier, que l'on fait sécher.

On se sert des clous de girofle pour cuisiner les **pains d'épice**, les **pot-au-feu**, les **choucroutes** et aussi le **curry**.



Le gingembre

Originnaire d'Asie, c'est la **tige souterraine** du gingembre qu'on utilise en cuisine. La plante a des feuilles pointues et allongées et arrive à la hauteur du genou.

D'une **saveur piquante**, poivrée et citronnée, elle **relève** aussi bien les plats sucrés que salés.



L'anis vert

C'est une épice qui pousse en Europe. Elle vient de chez nous !

On utilise les **feuilles** et les **graines** d'une plante, l'anis. Son goût est proche de celui de la badiane.

On l'utilise surtout pour **la confiserie et la pâtisserie**. L'anis peut aussi être un aliment original pour vos salades !