

# La badiane

C'est le fruit d'une espèce de fenouil qui vient de Chine et qui s'appelle logiquement : le fenouil de Chine.

Il suffit de récolter les fruits qui sont en forme d'étoile et de les conserver au sec.

On l'utilise pour de nombreuses cuisines différentes : les compotes de fruits et les confitures, en Inde on l'utilise pour les plats dans la fameuse sauce curry mais aussi pour les desserts.



# La cannelle

Comme de nombreuses épices, la cannelle vient d'Asie où elle est utilisée depuis très très très longtemps.

On utilise une partie de l'écorce qui est difficile à décoller et aucune machine n'est capable de faire ce décollage. Alors on le fait à la main.

En Asie on l'utilise pour faire des sauces pour les viandes, en Europe on l'utilise en pâtisserie ou pour faire des compotes.



# La Cardamome

C'est le fruit d'une espèce de fenouil.  
La cardamome est une épice originaire  
d'Asie mais on la connaît en Europe  
depuis très longtemps.

Ce sont les graines de cette plante que  
l'on utilise pour parfumer les plats.

On l'utilise de façon différente selon les  
endroits du monde. En Asie, on l'utilise  
pour les sauces comme le curry, au nord  
de l'Europe on le cuisine avec le vinaigre  
pour les conserves et dans les pays arabes  
on le met dans le café pour aromatiser.



# La girofle

Elle vient des îles Moluques en Indonésie, mais elle est connue en Europe depuis le temps de l'Empire romain.

On utilise ces boutons de floraux en forme de clous.

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



# La Vanille

La vanille est une fleur ( orchidée ) qui est originaire du Mexique. C'est un pays qui se situe très loin juste en dessous des Etats Unis d'Amérique.

On la connaît en France depuis 500 ans ... seulement.

C'est le fruit vert de cette plante que l'on utilise. Il devient marron après un séchage qui peut durer jusqu'à 2 ans.

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



# L'Anis vert

Enfin une épice qui vient de notre continent.

On utilise les feuilles et les fruits de l'anis que l'on fait sécher.

On l'utilise surtout pour la confiserie et la pâtisserie.

L'anis peut être un aliment original pour vos salades.



# Le gingembre

C'est une plante très répandue en Asie, ainsi que sur des îles comme la Jamaïque. En Inde et en Chine, on l'a toujours utilisé.

C'est la racine que l'on utilise dans la cuisine.

On cuisine le gingembre autant pour les plats salés que sucrés.

