



basilic



ciboulette



coriandre



laurier



menthe



persil frisé



romarin



sauge

Feuilles : coriaces, elliptiques, longues (6-12cm), légèrement brillantes et d'un vert foncé sur la plante, mais mates et d'un vert clair une fois séchées
 Odeur : très aromatique, légèrement boisée, avec des notes épicées
 Cuisine : quelques feuilles pour la cuisson afin de parfumer soupe, poissons...

Feuilles : plus fines que le persil plat, vertes
 Odeur : inimitable ! Vive et citronnée. Soit on la trouve agréable, soit on lui trouve un goût de savon ou de terre...
 Cuisine : se consomme crue souvent ciselée, en curry, tacos, soupe, plats de riz; en sauce; en smoothies...

Tiges : fines et creuses de 20 à 30 cm de hauteur (comme une mini paille !), brillantes, d'un vert foncé
 Odeur : fait penser à l'oignon
 Cuisine : se consomme crue, finement ciselée; en sauce (crème) sur les pommes de terre au four; dans les omelettes...

Feuilles : grandes, larges, ovales, à bords lisses, vertes
 Odeur : typique, douce et fraîche
 Certaines variétés ont un goût poivré ou même anisé
 Cuisine : Se consomme cru ! En pesto, salade tomate-mozzarella, avec des fraises...

laurier

coriandre

ciboulette

basilic

Feuilles : longues, épaisses, légèrement duveteuses / poilues, d'un gris-vert. collantes au toucher

Odeur : camphrée

Cuisine : ½ feuille avec les viandes; en ratatouille, gratins; sauce au beurre pour des pâtes; en infusion pour digérer...

Feuilles : fines, vertes et coriaces. Elles ressemblent à de petites aiguilles de pin

Odeurs : boisée et résineuse (comme le sapin)

Cuisine : en grillades; en marinades; en soupe; dans les sauces...

Feuilles : petites, bouclées, denses et décoratives, vertes

Goût : doux et subtil

Cuisine : hachée finement sur légumes, viandes; salades; en persillade (avec ail et huile d'olive); en sauce verte (avec du yaourt, de l'ail et un filet de citron)...

Feuilles : ovales, dentelées, vertes. Selon les variétés, les feuilles peuvent être plus ou moins lisses, certaines sont frisées !
 Fleurs : petites, blanche rose ou mauve, en épis serrés au bout des tiges
 Odeur : mentholée caractéristique !
 Cuisine : thé froid ou chaud, taboulé, sirop, desserts...

sauge

romarin

persil frisé

menthe



thym



aneth



estragon



origan



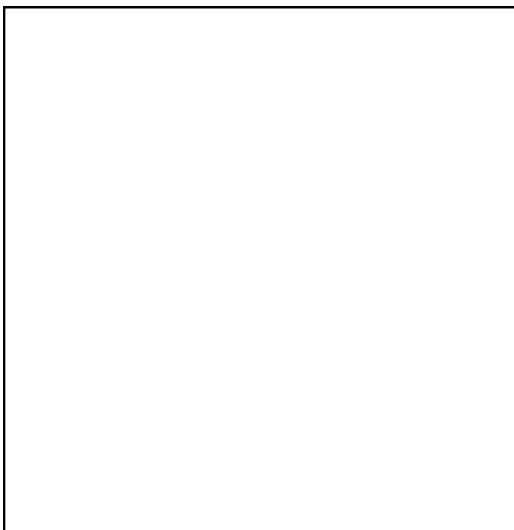
mélisse



sarriette



verveine citronnée



Feuilles : petites, ovales, duveteuses, brillantes, d'un vert foncé
Odeur : forte et caractéristique
Goût : légèrement piquante et amère

Cuisine : sur la pizza, en sauce tomate, en huile parfumée, en infusion apaisante...

Feuilles : fines, lisses, brillantes, d'un vert foncé

Odeur : anisée

Cuisine : dans les vinaigrettes, sauces, plats de volaille, dans la sauce béarnaise classique ou la sauce tartare...

Feuilles : légères, extrêmement découpées, ressemblant à de petits plumeaux, d'un vert tendre

Odeur : anisée, légèrement sucrée et fraîche, entre le fenouil et la menthe

Cuisine : frais sur des crudités, en sauce avec du yaourt, du citron et de l'ail...

Feuilles : nombreuses et petites, d'un gris-vert
Fleurs : petites et violettes

Odeurs : de camphrée à citronnée

Cuisine : en soupes, sauce tomate, grillades, légumes au four (courgettes, aubergines, pommes de terre...)...

origan

estragon

aneth

thym

Feuilles : longues, étroites, légèrement dentelées, 7-10cm de longueur, d'un vert clair
Odeur : parfum frais et puissant de citron

Cuisine : en vinaigrette, en marinades (poisson/viande), dans les desserts, en infusion dans de l'eau pétillante ou eau chaude...

Feuilles : petites, fines, légèrement coriaces, d'un vert foncé
Odeurs : poivrée, légèrement piquante

Cuisine : associée aux haricots verts, lentilles, pois chiches; en marinade (avec de l'huile d'olive, de l'ail et du citron); avec le chocolat noir ou les fruits rouges...

Feuilles : poilues, ovales, dentelées, très nervurées, d'un vert profond

Odeur : citronnée

Cuisine : infusions principalement, pour aromatiser des plats, sauces, salades, sorbets...

verveine citronnée

sarriette

mélisse