

ÉPICES À MAITRISE

Page 7



Épices et Saveurs

Piment doux et fort : ils apportent chaleur et profondeur. Le piment frais ou séché est indispensable dans presque toutes les recettes africaines halal.

Gingembre, curcuma et cumin : le gingembre frais ou en poudre parfume et réchauffe, le curcuma colore et le cumin ajoute une note terreuse et aromatique.

Feuilles de laurier et persil frais : ils équilibrent et finalisent les saveurs. Ajoutez-les en fin de cuisson pour un arôme frais et authentique.