

FLEURS DE CORIANDRE



Famille : Apiacées

Nom latin : Coriandrum sativum

Originnaire du Moyen-Orient, les **feuilles** de coriandre au parfum aromatique puissant sont indispensables dans de nombreuses préparations culinaires du moyen-orient, d'Inde et d'Asie...

On utilise aussi couramment les **graines** de coriandre comme épice dans les currys ou certaines liqueurs digestives.

Même la **racine** peut être utilisée. Bien lavées, hachées ou découpées en morceaux, elles sont un ingrédient star de la cuisine Thaïlandaise.

Quant à la **fleur**, sa beauté et sa **finesse** ne peuvent laisser indifférent... Son **parfum subtil** moins prononcé que celui des feuilles permet de faire l'unanimité.

IDÉES RECETTES

** utilisez les fleurs de coriandre pour apporter une note décorative parfumée et décorer les assiettes de salades ou*

les plats de poisson.

Saison

d'avril à octobre

Recettes et +

[Voir les infos du blog >](#)

Catalogue

[Voir le catalogue des produits >](#)

FLEURS DE CHRYSANTHEME



Famille : Astéracées

Nom latin : Chrysanthemum coronarium

Les **fleurs** du chrysanthème comestible asiatique sont **superbes** et du plus bel effet au milieu des autres légumes.

Très **aromatiques**, elles peuvent s'ajouter aux salades, aux omelettes, soupes, accompagner du fromage frais...

Il est possible de les sécher, puis de les ajouter entières en fin de cuisson dans une sauce...

Les **boutons floraux** peuvent être conservés au vinaigre (comme des câpres) et utilisés comme **condiment** dans une vinaigrette ou une sauce destinée à accompagner les poissons ou les viandes blanches.

L'**infusion** de fleurs de chrysanthème est considérée comme une boisson de longue vie en Chine et au Japon.

IDÉES RECETTES

Cru :

** utilisez les pétales de fleurs pour décorer vos salades ou vos omelettes.*

Cuit :

** infusion de fleurs de chrysanthème : faites infuser 3 fleurs pendant 10 min dans une tasse d'eau bouillante. Filtrez. Sucrez selon votre goût.*

Saison

d'avril à juillet

Recettes et +

[Voir les infos du blog >](#)

Catalogue

[Voir le catalogue des produits >](#)

AURONE ou ARMOISE CITRON



Famille : Astéracées

Nom latin : Artemisia abrotanum

Souvent considérée comme plante ornementale, l'Aurone ou **Armoise citronnelle** est aussi une plante **aromatique** intéressante pour la cuisine ainsi que pour ses vertus médicinales.

Originnaire du bassin méditerranéen, elle se plaît dans les endroits ensoleillés. Ses **feuilles vert clair**, fines et très découpées, dégagent un **parfum puissant, citronnée**, avec un peu d'amertume.

Dans le Dauphiné, on la surnomme « **Arquebuse** » car c'est avec cette plante que l'on fabrique la **liqueur** du même nom.

L'aurone possède aussi de nombreuses **vertus médicinales** : vermifuge, diurétiques, tonique, cicatrisante,

stomachique...Elle a longtemps été utilisée pour soigner les brûlures causées par les arquebuses (armes à feu du 16ème siècle).

Le feuillage citronné s'utilise en cuisine partout où l'on souhaite apporter une touche citronnée : salades, poissons, viandes rôties....



IDÉES RECETTES

** ciselez quelques feuilles d'aurone sur une salade de tomates.*

** ajoutez une belle poignée de feuilles d'aurone à une bouteille de vinaigre de vin blanc, laissez macérer quelques jours et utilisez pour les vinaigrettes.*

Saison

de mai à fin septembre

Recettes et +

[Voir les infos du blog >](#)

Catalogue

[Voir le catalogue des produits >](#)