

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 >](#)