

# LE JARDIN DES CURIOSITES

## LES CONDIMENTAIRES

Pour assaisonner ou relever vos plats, des plantes condimentaires originales ou provenant de contrées lointaines....

### ➤ PERSIL JAPONAIS ou SHISO

*Perilla crispum* - Lamiacées

Ses feuilles aromatiques rouges parfument des plats japonais et s'utilisent comme des fines herbes.



### ➤ CORIANDRE LEMON

*Coriandrum sativum* - Apiacées

Cette variété de coriandre n'est pas amère, les graines et les feuilles ont un subtil arôme de citron.



### ➤ ROQUETTE à FEUILLES D'OLIVIER

*Diplotaxis integrifolia* - Brassicacées

Feuilles allongées, non découpées. Sa saveur tonique et piquante relève les salades.

### ➤ MOUTARDE INDIENNE

*Brassica juncéa* Brassicacées

Feuilles à saveur piquante qui se consomment comme la roquette. Petites graines brun rougeâtre, aromatiques, piquantes, et légèrement amères.



### ➤ NIGELLE AROMATIQUE

*Nigella sativa* - Renonculacées

Plante à fleurs d'un bleu intense et à petites graines noires, au goût épicé, qui peuvent être un succédané de poivre.