

ANETH NAINE



*Aneth*

Plus basse que l'aneth régulière. Herbe essentielle des marinades de concombres. Saupoudrez-en la volaille et le poisson avant de les faire griller.

BASILIC À NUFAR



Type grand vert - 45 cm (18") - Tolérance à la fusarium, maladie qui affecte les feuilles et les tiges, ce qui entraîne une jaunissement - Grandes feuilles larges, vert foncé, très odorantes.

BASILIC CANNELLE



Originaire du Mexique, elle est très originale. Son parfum rappelle la cannelle et le clou de girofle. Largement utilisée comme plante condimentaire dans la cuisine méridionale.

BASILIC CITRONNÉE SWEET DANI



Les feuilles et les fleurs possèdent une odeur prononcée de citron. Elles se marient bien aux vinaigres ou dans les pots-pourris. On l'utilise aussi avec le poisson, dans les salades et comme tisane.

BASILIC PLUTO



Plante très mignonne: Petit globe de minuscules feuilles serrées de forme parfaitement ronde durant toute la saison. Une douce saveur améliorée.

BASILIC RED RUBIN



Feuilles souples et décoratives, au parfum doux et un peu poivré, s'utilisent pour les salades.

BASILIC SACRÉ (TULSI)



Utilisé aux Indes depuis plus de 5000 ans. Utilisé pour confectionner le thé aux herbes. La liste des vertus curatives est extrêmement longue...

BASILIC SWEET THAI



Basilic à saveur unique ressemblant à celle de l'estragon ou de l'anis. Excellent en cuisine thaï ou vietnamienne, avec le poisson ou comme substitut à l'estragon français. Belle qualité ornementale avec ces bouquets serrés de fleurs.

CELERI FEUILLES



Les feuilles de céleri fraîches sont une garniture délicieuse qui agrémentent bien soupe, ragoûts ou salades. On peut les utiliser fraîches ou séchées. Elles peuvent facilement servir de substitut au persil. Faites-les sécher au micro-ondes ou au four à basse température. Conservées en bocal, ces feuilles réduites en poudre serviront, en hiver, à parfumer vos mets, vos salades ou même le jus de tomate qu'on sert en cocktail.

CERFEUIL



Plante aromatique annuelle qui s'utilise avec rôti, salade, sauces, soupes et qui sert également dans la décoration des plats.

CIBOULETTE (vivace)



Les fleurs sont comestibles et décorent joliment les salades. Finement ciselées et congelées dans des bacs à glaçons remplis d'eau, les feuilles agrémentent les soupes, les sauces et les plats cuisinés.

CIBOULETTE CHINOISE (vivace)



Condiment pour les omelettes et les salades, sa saveur se rapproche de celle de l'ail mais plus doux. Elle est également très décorative avec ses fleurs blanches en boule très caractéristique de la famille des alliums.

CITRONNELLE



Vivace non rustique. Ingrédient traditionnel d'Asie. On utilise la partie la plus tendre soit 6 à 7 cm. à partir de la base. Crudités, salades, potages etc. Aromatise bien le thé vert à la menthe.

CORIANDRE CALYPSO



Parfait pour l'assaisonnement des viandes et cornichons. Feuillage vert foncé. Variété extra lente à monter à la graine et tolérante à la canicule. Une fois séchées, les graines prennent un goût qui rappelle celui de l'écorce d'orange. Réduites en poudre, elles parfument agréablement les gâteaux et les biscuits.

ESTRAGON FRANÇAIS (vivace)



Se prête bien à la congélation, car il conserve parfum et apparence. Sa saveur anisée se marie avec les préparations aux oeufs, les volailles et les poissons, mais aussi avec les desserts aux fruits et les gâteaux. La plante au port élégant et au feuillage léger s'intègre joliment dans les plates-bandes de fleurs.

FENOUIL DE FLORENCE



Les feuilles ont une saveur douce qui accompagne les poissons, porcs, veau, soupes et salades.

LAVANDE MUNSTEAD (vivace)



Cultivée pour ses tiges et fleurs parfumées, utilisées séchées en sachet, pot-pourri etc. Plantée au potager chassera les pucerons. En infusion pour chasser les maux de tête.

LIVECHE (vivace)



Grande vivace au goût puissant de céleri e aussi polyvalente dans la cuisine qu'imposante dans un massif de fleurs. Feuilles et graines peuvent être séchées, réduites en poudre et mélangées avec du sel pour créer un sel de céleri capiteux. Les feuilles congelées s'ajoutent aux soupes, aux bouillons et aux sauces.

MARIGOLD MEXICAIN MENTHE



Utilisez les feuilles comme substitut à l'estragon français pour les plats de poisson ou d'omelette française. Mettez les feuilles entières dans un bouquet garni et le vinaigre, utiliser les feuilles hachées pour faire du beurre aux herbes ou fromage à tartiner.

MARJOLAINE



Ajoute une saveur doucement épicée aux sauces, soupes, légumes, ainsi qu'aux viandes. Utilisée pour la préparation de vinaigrette. Se consomme fraîche ou séchée.

MELISSE OFFICINALIS (vivace)



Cousin de la menthe produisant de délicates feuilles dentelées qui dégagent une odeur de citron. Les feuilles infusées donnent une agréable tisane relaxante, que l'on peut agrémenter de miel.

MENTHE CHOCOLAT (vivace)



Variété de menthe poivrée rappelant le parfum des chocolats « After Eight ». Cette plante aromatique se cultive comme les autres menthes. Les feuilles sont utilisées en infusion, pour parfumer les desserts, salades et sauces.

MENTHE POIVREE (vivace)



Est utilisée dans un grand nombre de plats: terrines viandes glaces etc. On peut aussi en faire des tisanes ou du thé. Vivace vigoureuse très facile à cultiver.

MENTHE VERTE (vivace)



La plus rafraîchissante de toutes les menthes. Feuilles fraîches s'utilisent dans les salades (concombres, taboulés), boissons, grillades, brochettes et boulettes de viandes.

OREGANO GREC (vivace)



Vivace. Sert à épicer, entre autres, les pizzas, sous-marins, sauces tomates et plats mexicains. Facile à cultiver.

OSEILLE (vivace)



Léger goût acidulé, les jeunes feuilles servent à assaisonner poisson, sauces et potages, salades, soupes. Riche en vitamine C.

PAPALO



Utilisée au Mexique pour ses feuilles aromatiques. Odeur forte, ultra fraîche et musquée, qui rappelle vaguement la coriandre. Saveur très concentrée: un petit morceau suffit pour assaisonner une salsa. À utiliser comme la coriandre.

PERSIL DARKI



Une des meilleures variétés allemandes. Feuillage dense, vert foncé sur des tiges solides. Bonne tolérance au froid.

PERSIL ITALIEN GEANT



Haché dans les vinaigrettes, sauces, légumes à l'anglaise, grillades de viande ou poisson mayonnaisés, en persillades (avec l'ail). S'ajoute en fin de cuisson. Bon diurétique et digestif.

POIVRIER DE SICHUAN



Plante très rare non rustique produisant de petites baies de poivre au goût piquant légèrement acidulé.

ROMARIN



On l'emploie dans les ragoûts et les civets, les soupes, les marinades, sur les grillades et les poissons. Sert aussi pour parfumer des flans ou des confitures.

ROQUETTE



Petites feuilles à agréable saveur aromatique légèrement poivrée. Idéales pour rehausser une salade. On peut aussi les sauter ou encore en faire un pesto.

SARRIETTE D'ÉTÉ



Petite saveur poivrée. Accompagne viandes, poissons, fèves au lard, salades, ragoûts, marinades, sauces, lentilles, rôtis de porc, foies, mouton, lapin, pizza, fromage, oeufs brouillés, omelettes, pâtés de foie, farce pour volailles, et en purée de pommes de terre.

SARRIETTE D'HIVER (vivace)



Feuilles dans la cuisson des légumes secs (fèves blanches) et des gibiers faisandés. Dans des sauces, des ragoûts, avec des viandes grillées ou rôties. Conservation : faire sécher les feuilles ou les mettre dans du vinaigre ou de l'huile.

SAUGE (Officinalis) (vivace)



Les feuilles sont employées comme aromates dans les marinades et dans l'assaisonnement du gibier. Son goût est puissant, légèrement amer et camphré. Se marie bien avec le porc et les plats de volaille (poulet, dinde et canard). Les fleurs sont utilisées dans l'industrie alimentaire pour la confection de confitures.

STEVIA



Plante originaire de la forêt subtropicale du Paraguay. Quelle saveur incroyable! La feuille fraîche goûte vaguement la pomme verte et elle est des plus sucrées. Une cuillerée à soupe de poudre de stévia peut remplacer une demi-tasse de sucre.

THYM D'HIVER (vivace)



Les feuilles s'utilisent fraîches ou sèches pour parfumer les viandes et les poissons, les grillades et les courts-bouillons. Les tiges fleuries peuvent servir à la confection d'infusions mais il est préférable de les tailler en début de floraison pour que la plante garde un port compact.

THYM ORANGE (vivace)



Les feuilles s'utilisent fraîches ou sèches pour parfumer les viandes et les poissons, les grillades et les courts-bouillons. Les tiges fleuries peuvent servir à la confection d'infusions mais il est préférable de les tailler en début de floraison pour que la plante garde un port compact.