

Les épices, les aromates, les condiments, les vins et les alcools






Les épices, les aromates et les condiments







Définition

Il existe dans la nature certaines substances d'origine végétale ou minérale qui permettent de donner davantage de saveurs, d'arômes et de couleurs aux différentes préparations culinaires. Ce sont les aromates, les épices et les condiments.

- **Les épices : d'origine exotique**, les épices se démarquent des aromates par la puissance de leurs saveurs. Elles rendent les aliments plus digestes et surtout plus appétissants.
- **Les aromates : originaires pour la plupart d'Europe**, ils sont très variés. Ce sont les feuilles (persil...) et les tiges (ciboulettes...) des plantes consommables. Ils transforment le goût, les arômes, les couleurs et la présentation des préparations culinaires.
- **Les condiments** : ce sont des substances simples (sel...) ou complexes (moutardes...) que l'on ajoute aux aliments pour les enrichir. Ils sont extrêmement variés (exemple : cornichons, ail, huiles aromatisées, tabasco...).











1. Les épices

Épices		Définitions
Anis étoilé ou badiane		Aspect : étoile brun verdâtre, parfum volatil. Utilisation : liqueur, tisane, pâtisserie, cuisine provençale.
Cannelle		Origine : Extrême-Orient, Chine, Indonésie... Aspect : écorce intérieure du cannellier séchée ou réduite en poudre de couleur marron fauve. Utilisation : pâtisserie : tartes, beignets, compotes...
Piment de cayenne		Origine : Amérique tropicale, Afrique et Inde. Aspect : petits piments rouges, moulus, ils donnent une poudre très forte, à utiliser avec prudence (s'appelle aussi Chili). Utilisation : plat exotique à base de porc, volaille ou poisson...
Clous de girofle		Origine : Îles de l'océan Indien, Chine. Aspect : Boutons du girofler séchés, couleur brune ayant un parfum dominant. Utilisation : marinades, viandes pochées, charcuteries, bouillons...
Coriandre		Origine : Europe méridionale, Proche-Orient. Aspect : graines brunes de la grosseur d'un grain de poivre, saveur et odeur délicate. Utilisation : légume à la grecque, sauces, marinades...











Curry		Origine : Inde et Indonésie. Aspect : poudre jaune composée de plusieurs épices séchées et moulues : coriandre, curcuma, cumin, piment, gingembre, cannelle... Mélange de 15 à 30 épices selon la région. Utilisation : cuisine indienne et d'extrême-orient, sauces...
Noix de muscade		Origine : pays tropicaux surtout Indonésie. Aspect : amande du muscadier. L'enveloppe s'appelle macis et est plus parfumée. Utilisation : dans les préparations à base de lait ; elle doit être râpée.
Paprika		Origine : Hongrie, Europe méridionale et centrale. Aspect : piment doux et parfumé de couleur rouge. Il est utilisé moulu. Utilisation : cuisine hongroise...
Poivre		Origine : Sud-est asiatique, Ceylan, Madagascar. Aspect : baies de plante grimpante, vendu soit en grain ou moulu. Il y a trois sortes de poivre : noir (séché avec la peau) ; blanc (grain sans peau) ; vert (grain non arrivé à maturité). Utilisation : toutes les préparations.
Safran		Origine : Proche-Orient, Europe méridionale. Aspect : pistil de la fleur de safran (famille des crocus) ; vendu entier ou en poudre rougeâtre, saveur subtile, fort pouvoir colorant, prix très élevé. Utilisation : cuisine espagnole, italienne, provençale...
Vanille		Origine : Madagascar, Polynésie, La Réunion. Aspect : gousse du vanillier (orchidée), couleur noire, vendue entière, en poudre ou en extrait. Utilisation : pour les entremets de pâtisserie, les glaces, les crèmes...

Cette liste n'est pas exhaustive, elle peut être complétée (carvi, cumin, sichuan...).

2. Les aromates

Aromates		Définitions
Basilic		Aspect : grandes feuilles sur branche, utilisées fraîches ou sèches. Utilisation : potages, sauces, cuisine provençale.
Cerfeuil		Aspect : feuilles fines. Utilisation : potages, sauces, salades, décoration, hachées ou en pluches...
Ciboulette		Aspect : grandes tiges à la saveur d'oignon. On les utilise finement ciselées ou entières en décoration. Utilisation : salade, omelette, sauces, décoration, potage...
Coriandre		Aspect : petites feuilles vertes. Utilisation : potages, sauces, salades, décoration, hachées ou en pluches...
Estragon		Aspect : feuilles vertes allongées, hachées ou entières, parfum très puissant. Utilisation : marinade, sauces, pour parfumer le vinaigre, les viandes blanches...
Laurier		Aspect : feuilles vertes persistantes et lisses, très parfumées. Utilisation : en bouquet garni pour les ragoûts, les viandes, les fonds...
Menthe		Aspect : feuilles vertes dentelées, parfum de menthe parfois poivré ou citronné. Utilisation : cuisine et pâtisserie, infusion, décoration...
Persil		Aspect : deux sortes : frisé ou plat (plus parfumé). Utilisation : haché ou entier. Les branches sont utilisées pour la fabrication des bouquets garnis. Il peut être frit...
Romarin		Aspect : petites feuilles persistantes vert argenté, fleurs violettes, parfum prononcé et goût amer. Utilisation : sauces, grillades, gibiers, ragoûts, cuisine provençale...
Thym		Aspect : feuilles minuscules. Plante médicinale ayant un parfum entêtant. Peut être séché pour la conservation. Utilisation : très fréquente en sauces, fonds, ragoûts, grillades, marinades...

3. Les condiments

Condiments		Définitions
Le condiment salin		
SEL		Origine : provient de la mer ou de carrières. Aspect : cristaux de chlorure de sodium plus ou moins blancs. Le sel fin, le gros sel et le sel de Guérande. Utilisation : toutes les préparations salées.
Le condiment acide		
VINAIGRE		Origine : fermentation acétique de liquide alcoolique : cidre, vin, bière... Aspect : liquide translucide de couleurs diverses. Utilisation : assaisonnement des préparations culinaires et des sauces, conservation de légumes divers (cornichons...).
Le condiment sucré		
SUCRE		Origine : provient de la canne à sucre ou de la betterave sucrière. Aspect : cristaux blancs ou bruns. Il se présente en poudre ou en morceaux. Utilisation : pâtisserie et cuisine.
Les condiments élaborés		
CORNICHONS		Origine : Indes. Aspect : ce sont des petits concombres cueillis verts, conservés dans du vinaigre blanc. Utilisation : décoration des plats, garniture de certaines sauces.
CÂPRES		Origine : Europe. Aspect : bouton floral du câprier, vert foncé, conservé dans du vinaigre. Utilisation : sauces froides et chaudes, garnitures d'appellation.
PETITS OIGNONS		Origine : Europe. Aspect : ils sont mis dans du vinaigre blanc à confire. Utilisation : accompagne les charcuteries et les viandes froides...
MOUTARDE		Origine : Europe. Aspect : graines broyées et mélangées avec du vinaigre, de l'eau et des plantes aromatiques. Utilisation : accompagne les plats froids, les sauces froides et chaudes (mayonnaise, sauce charcutière...).
KETCHUP		Origine : pays asiatique transformé par les Anglo-saxons. Aspect : mélange de tomates, jus de champignon, laurier, thym, gingembre, sucre, vinaigre... Utilisation : pour la sauce cocktail et certains plats anglo-saxons.
PICCALILLI		Origine : Grande-Bretagne. Aspect : cornichons et légumes au vinaigre. Utilisation : pour les plats froids et charcuteries...
HARISSA		Origine : Afrique du Nord. Aspect : purée de tomates additionnée de piment moulu, d'ail et d'huile... Utilisation : pour la cuisine méditerranéenne.

Les vins et les alcools

1. Les vins

Ce sont des boissons fermentées obtenues à partir du jus de raisin frais. Ils contiennent environ 12° d'alcool. C'est en cuisant qu'ils dégagent leurs arômes. Dans cette cuisson intervient à des degrés divers :

- ▶ l'alcool ;
- ▶ le sucre et le glycogène ;
- ▶ la couleur ;
- ▶ le bouquet et son parfum.



Les vins utilisés en cuisine

- ▶ Vin blanc ou rouge ;
- ▶ Madère, Porto ou Xérès ;
- ▶ Vermouth ;
- ▶ Cidres et autres vins régionaux ;
- ▶ Autres vins doux naturels.

2. Les alcools

Ils sont obtenus par la distillation de jus de fruits ou de substances végétales fermentés. Ils apportent des parfums particuliers.

Les alcools utilisés en cuisine

- ▶ Cognac ;
- ▶ Armagnac ;
- ▶ Calvados ;
- ▶ Kirsch ;
- ▶ Whisky ;
- ▶ Rhum.



3. Les liqueurs

C'est un mélange d'alcool additionné de plantes ou de fruits et de sucre. Elles apportent un goût particulier aux préparations.

Toutes peuvent être employées en pâtisserie, mais seulement un petit nombre pour les plats cuisinés. Leur but est de parfumer et de relever le goût.

Les liqueurs utilisées en cuisine

- ▶ Grand-Marnier ;
- ▶ Cherry (canard Montmorency) ;
- ▶ Curaçao (canard à l'orange) ;
- ▶ Cointreau.



4. Utilisation des vins et alcools en cuisine

En général, il faut servir le poisson avec des vins blancs, la viande de boucherie avec des vins rouges, les volailles avec des vins rouges légers, le foie gras avec des vins blancs doux, les fromages avec des vins rouges.

Classification		Utilisations	Association plat/ produit alcoolisé
Les vins	VINS ROUGES – Bordelais – Bourgogne	Marinades, sauces, mouillement, réduction.	Bordeaux : sauce bordelaise. Bourgogne : œufs en meurette.
	VINS BLANCS – Alsace – Loire	Marinades, sauces, mouillement, réduction, déglçage.	Alsace : choucroute. Loire : poisson de rivière en sauce.
Vins de liqueur	MADÈRE Portugal	Marinades, sauces, mouillement, réduction, déglçage.	Langue braisée au Madère.
	PORTO Portugal	Marinades, sauces, mouillement, réduction, déglçage.	Saucisson en brioche, sauce au Porto.
Alcools	COGNAC Charente	Flambage, marinade.	Steak au poivre.
	KIRSCH Est de la France	Flambage, apport de parfum.	Entremets, Forêt noire : imbibé de Kirsch.
	RHUM D.O.M.	Flambage, apport de parfum.	Baba : imbibé de Rhum.
Liqueurs	COINTREAU	Flambage, apport de parfum.	Sauce bigarade.
	GET 27	Apport de parfum et de couleur.	Entremet choco-menthe.