

Les épices aux Comores

L'archipel des Comores est nommé îles aux parfums pour sa diversité de fleurs et d'épices. Les épices font partie intégrante de la culture et économie comorienne.

Très largement utilisées dans les plats comoriens, elles parfument les plats salés comme les plats sucrés. On peut les savourer sous forme de boisson chaude tels que thés aux laits parfumés à la cardamome et au gingembre, ainsi que dans des tisanes à la citronnelle. Les thés peuvent être accompagnés de gâteaux parfumés à la vanille ou à la cardamome. Les viandes grillées sont souvent si ce n'est toujours aromatisées de curcuma, de cumin, de piment. Accompagnées de riz parfumé à la cardamome, c'est un délice pour les papilles.

Les Comores sont l'un des grands exportateurs de Vanille et de clous de girofle. Cela fait partie intégrante de son économie.

La culture de ces épices se fait de manière artisanale qui permet une production de haute qualité qui respecte l'environnement

Les épices sont des parties de plantes : elles sont utilisées en petite quantité comme assaisonnement en cuisine.

Exemple d'épices

Les épices sont classées selon la partie de la plante que l'on utilise

Partie souterraine



Arachide



Poudre de curcuma



gingembre

Partie aérienne (tiges, feuilles,...)



Citronnelle



Cannelle

Inflorescence



Clou de girofle

Fruits



Cardamomes



Noix de muscade



Piment



Tamarinier



Vanille

Graine



Cumin



Poivre

Hadidja pour lesilesdelalune.com 02/2006