

Les épices

ACTUALITES - NEWS - WEB

Ouverture prochaine

Notre équipe est à pied d'oeuvre
pour une ouverture de notre
boutique en ligne fin 2017

Partenaire - Manger sans sel

Présentation Manger sans sel

Actualités



01

Unmondedepices.com

Ouverture boutique en ligne

05

[Blog Chez cachou](#)

Découvrez un blog de cuisine comme on les aime

02

[Manger sans sel](#)

BLOG PERSONNEL - alerte OMS sur notre consommation de sel journalière

06

[Blog Cook Paradise](#)

Découvrez une cuisine gourmande

03

[La cuisine de Blanche](#)

Premier partenariat avec des recettes desserts à tomber part-terre

04

[Fiche Anis Vert](#)

Découvrez l'anis rapidement

"Une ouverture prochaine du site un Monde d'Epices, nous travaillons d'arrache pied depuis des mois pour vous proposer le plus grand choix d'épices de qualité au meilleur prix."

Liste non exhaustive curcuma, mélange 5 épices, Raz el Hanout, épices paella, mélange épices colombo, nigelle, fève de tonka ...

Partenaire Manger sans sel - BLOG

Nous avons décidé d'être partenaire du blog mangersanssel.com, qui vous donne des conseils et des recettes pour mieux consommer. Un blog personnel avec des idées, des recettes, des infographies qui aide les personnes qui souhaitent réduire leur consommation de sel.

L'OMS nous alerte, la plupart des Français consomment beaucoup trop de sel, en moyenne ils consomment 9 à 12 grammes par jour, l'OMS nous indique que nous devrions en consommer moins de 5 grammes par jour ! Et 25% des Français consomment plus de 12 grammes par jour.



DR MICHEL CYMES :
"LE CURCUMA DEVRAIT
ETRE REMBOURSE PAR
LA SECURITE SOCIALE"

Chantal Aubisse

LA CUISINE DE BLANCHE.COM

Grande gourmande mais gourmet avant tout.

J'ai toujours cuisiné, j'aime recevoir, les grandes tablées ne m'effraient pas, quel plaisir de partager de bons petits plats.

Mes desserts étaient souvent basics, gâteaux au chocolat, crêpes, crème renversée... je pâtissais peu, mes fils me disaient que je devais prendre des cours de pâtisserie.

Immobilisée dans un lit pendant des mois, je m'occupais en visualisant sur ma tablette des blogs de pâtisserie. Mon défi commençait à prendre forme : je devais me relever pour faire de la pâtisserie.

Le blog de la Cuisine de Blanche est né ainsi en 2014. Un blog où on trouve principalement des recettes sucrées.

La pâtisserie est un exutoire, je prends beaucoup de plaisir à réaliser des desserts,

Des desserts de chefs, des recettes trouvées dans mes nombreux livres, ou tout simplement mettre en valeur un produit.

J'aime utiliser de bons ingrédients et découvrir de nouvelles saveurs.

J'adore avoir le retour de mes « gouteurs » leurs commentaires me permettent de progresser et m'aident à trouver le bon dosage.



La Cuisine de Blanche

“

Quel plaisir de voir les têtes émerveillées lorsque j'amène le gâteau sur la table.

”



L'anis Vert

L'anis vert a un parfum de réglisse délicat il apportera à vos plats une touche de fraîcheur. Un véritable feu d'artifice en bouche pour réveiller les saveurs endormies.

Son goût assez prononcé, nous invite le plus souvent à l'utiliser sans autre mélange. A elle seule vous parfamera votre plat.

Elle apportera beaucoup de fraîcheur et de goût à vos salades, aux légumes de printemps, aux asperges, sur des betteraves, mais aussi avec une sauce à base de yaourt frais pour manger avec du concombre par exemple.

Le sweet cumin dit aneth se mariera aussi très bien avec le poisson sur des recettes à base de rougets ou de Saint Pierre et à servir avec des poireaux à l'aneth par exemple.

Pour les mangeurs de viandes, son goût fruité et poivré apportera une excellente saveur sur un gigot d'agneau farçi en croute d'herbes.

"DES VERTUS INCROYABLES"

Découvrez les vertus incroyables de l'anis verts sur le site unmondedepices.com



ANIS VERT

DÉCOUVERTE BLOG DE CUISINE CHEZ CACHOU

BY UN MONDE D'ÉPICES



Financier noisette finition crumble

Parlez nous un peu de vous et de votre Blog :

"Je suis Cachou du blog chezcachou.com passionnée de cuisine notamment light J'ai créé ce blog pour transmettre ma passion des recettes. J'ai été encouragée par mon entourage, je réalisais déjà des photos de mes recettes. J'adore cuisiner avec des épices. Les épices sont un allié indispensable dans la cuisine light. Ils permettent de relever le goût de nombreux plats. "



Chips de betterave au four

Un monde d'épices vous conseille le blog
www.chezcachou.com



COOK PARADISE

BLOG CUISINE DE VALÉRIE

Je suis Valérie, je réside en FRANCHE COMTÉ , 25
Une passion prononcée pour la cuisine & la
photographie
J'ai crée ce blog en 2001

Mes plats sont toujours accompagnés d'épices et
herbes de toutes sortes, venant des 4 coins du
monde.

En créant ce blog, je souhaite vous faire partager
des recettes qui, je l'espère vont vous régaler
Vous allez découvrir mon univers gastronomique,
illustré de mes propres photographies

Des recettes classiques, qui font la réputation de la
cuisine Française
De vieilles recettes traditionnelles toujours
d'actualités
Ainsi que des recettes fantaisistes ou originales

Les préparations et réalisations vous sont présentées
en photographies
mettant ainsi la réalisation des plats à portée de
tous

Épicurienne, j'aime partager ces moments de
passion avec mes amis !!
Un monde d'épices vous conseille le blog
<http://cookparadise.over-blog.fr/>

DÉCOUVREZ SUR NOTRE SITE LES GAINES DE LIN - RECETTES- HISTOIRE ET VERTUS

BY UN MONDE D'ÉPICES



GRAINES DE LIN

SUCRE, NOIX,

- Antalgique
- Antiseptique
- Anti-inflammatoire
- Antinévralgiques
- Anticonvulsives

Puissant parfum pot-au-feu

Chutney de poires

Gibiers, marinades, volailles

Grillandes de porc

Complémentaire avec l'anis, macis, cardamone et vanille

WWW.UNMONDEDEPICES.COM

"Nous nous efforçons de vous trouver des aides culinaires, de créer des fiches synthétiques pour vous aider à choisir vos épices, comment les conserver, comment les consommer, comment les remplacer...et autres"

Un monde d'épices