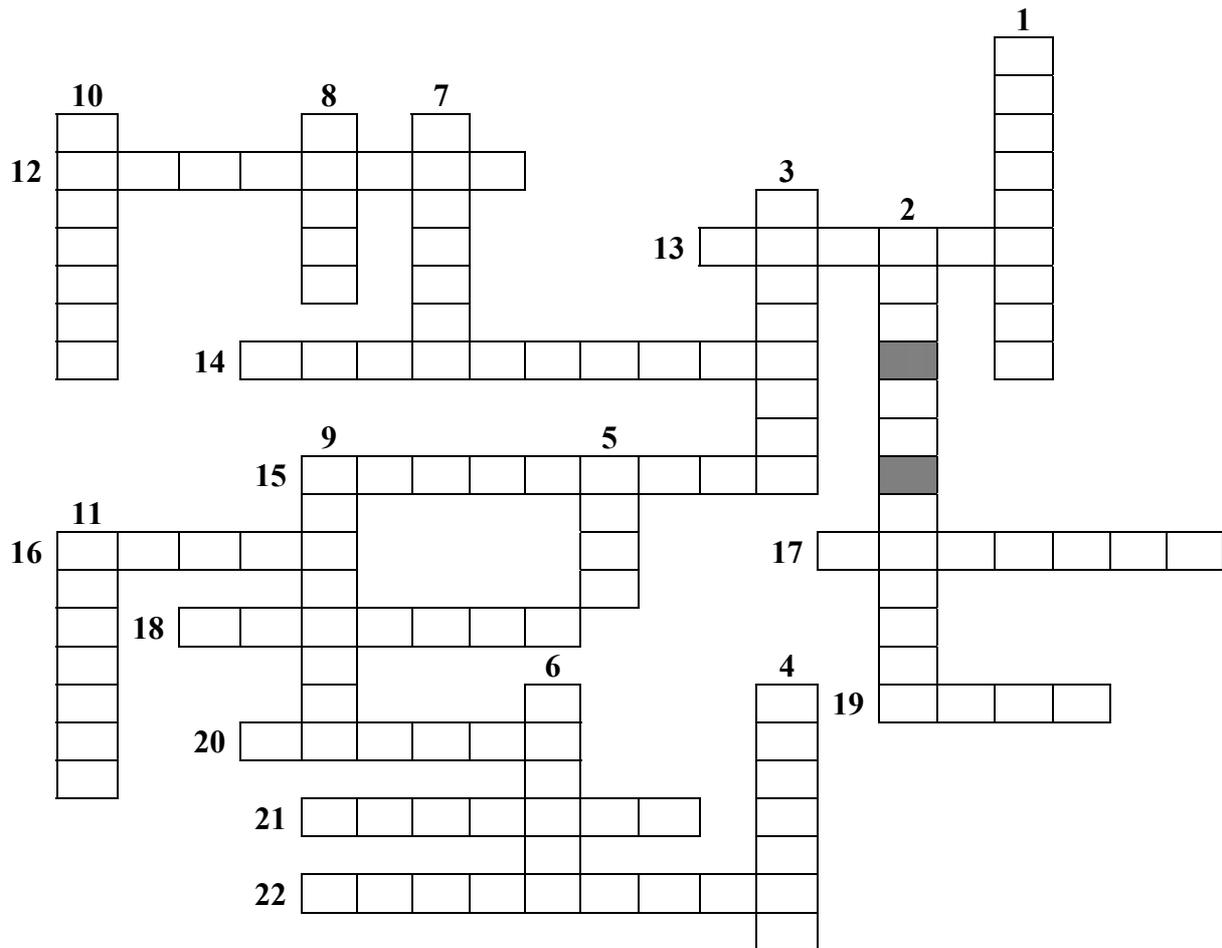


# EPICES AROMATES ET CONDIMENTS



- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Aromatise les légumes à la grecque | 12. Utilisé en finition de la Béarnaise                        |
| 2. Parfume le couscous                | 13. Stigmate de fleur  |
| 3. En bâton ou en poudre (écorce)     | 14. Les fleurs sont consommables                               |
| 4. Compose le bouquet garni           | 15. Rhizome  |
| 5. Aromatise les pickles              | 16. Idéal avec un munster                                      |
| 6. Plat ou frisé                      | 17. Pimente le couscous  |
| 7. Mélange antillais                  | 18. Garniture du potage Ambassadeur                            |
| 8. Autre nom du cumin                 | 19. Le serpolet est une variété                                |
| 9. Baie utilisée dans la choucroute   | 20. Entre dans la composition du taboulé                       |
| 10. Ingrédient de la sauce cocktail   | 21. Sauce anglaise très piquante                               |
| 11. Élément du curry                  | 22. Piment originaire du Pays Basque.<br>Bénéficie d'une A.O.C |