

# Les mariages d'épices

« QUELLE ÉPICE VA AVEC QUOI ? » C'EST CERTAINEMENT L'UNE DES QUESTIONS QUE L'ON REÇOIT LE PLUS SOUVENT CHEZ RICARDO. POUR Y VOIR PLUS CLAIR, NOUS AVONS CONÇU CE PETIT TABLEAU, EN FONCTION DES PROTÉINES LES PLUS POPULAIRES EN CUISINE. POUR LE RESTE, FIEZ-VOUS À VOTRE INSTINCT !

## POULET

---

- Cannelle
- Cardamome
- Clou de girofle
- Coriandre
- Cumin
- Curcuma
- Garam masala
- Herbes de Provence
- Laurier
- Moutarde en poudre
- Paprika
- Piment de cayenne
- Poudre d'ail
- Poudre de cari
- Poudre de chili

## PORC

---

- Cannelle
- Cinq épices
- Clou de girofle
- Coriandre
- Cumin
- Gingembre
- Graines de moutarde
- Paprika
- Poudre d'ail
- Poudre de cari

## FRUITS DE MER

---

- Gingembre
- Piment de Cayenne
- Poudre d'ail
- Safran

## BŒUF

---

- Anis étoilé
- Cannelle
- Cinq épices
- Coriandre
- Cumin
- Garam masala
- Gingembre
- Graines de moutarde
- Herbes de Provence
- Piment de Cayenne
- Piment de la Jamaïque
- Poudre d'ail
- Poudre de cari
- Poudre de chili

## AGNEAU

---

- Anis étoilé
- Cannelle
- Clou de girofle
- Cumin
- Herbes de Provence
- Piment de la Jamaïque

## LÉGUMINEUSES

---

- Cumin
- Curcuma
- Garam masala
- Graines de moutarde
- Laurier
- Piment de Cayenne
- Poudre de cari
- Poudre de chili

## TOFU

---

- Cinq épices
- Coriandre
- Cumin
- Curcuma
- Gingembre
- Piment de Cayenne
- Piment de la Jamaïque
- Poudre d'ail
- Poudre de cari

## ŒUFS

---

- Paprika
- Piment de Cayenne
- Poudre d'ail
- Poudre de chili

## POISSONS

---

- Coriandre
- Cumin
- Curcuma
- Gingembre
- Graines de moutarde
- Herbes de Provence
- Laurier
- Paprika
- Piment de Cayenne
- Piment de la Jamaïque
- Poudre d'ail
- Poudre de cari