

Conseil de quartier Centre

Plantes aromatiques

Retrouvez ici l'ensemble des plantes aromatiques présentes dans les différents bacs répartis dans la ville.



GRÄSLÖK, ALLIUM SCHOENOPRASUM L.

Ciboule

Le goût de la ciboule est intermédiaire entre l'oignon et le poireau.

La ciboule s'utilise souvent en entier (feuilles et bulbe) hachée ou émincée, sous forme de condiment ou en remplacement de l'oignon dont le goût est plus fort. Elle est souvent cuite - brièvement - mais peut être utilisée crue (notamment les feuilles) pour parfumer un plat en fin de cuisson comme on le ferait avec la ciboulette. Elle s'utilise pour les salades, plats sautés, soupes, sauces...

(Source Wikipédia)



Estragon

Les feuilles d'estragon sont utilisées, fraîches ou séchées ou en poudre pour aromatiser des plats (lasagne, crudités, sauces, poissons, les œufs en gelée...) ainsi que les conserves au vinaigre (cornichons, variantes).

L'estragon fait partie des fines herbes. Il donne la saveur principale de la sauce béarnaise, de la sauce gribiche, de la sauce tartare...

(Source Wikipédia)



Menthe

La menthe verte est employée très couramment comme herbe aromatique, principalement dans les cuisines méditerranéennes, par exemple dans le thé à la menthe ou le taboulé, et asiatiques (vietnamienne) avec les nems et les salades.

La menthe est également utilisée dans de nombreux cocktails.

(Source Wikipédia)



Oseille

Les feuilles et pétioles sont utilisés en cuisine. Leur saveur douce et acidulée est telle qu'elles peuvent être mangées crues en salade, ou cuites (soupe, confiture, compote et tarte). Une fois cuisinée, l'oseille ne se conserve pas au réfrigérateur. Il convient de la consommer rapidement ou de la congeler.

(Source Wikipédia)



Romarin

Les branches feuillues de romarin s'utilisent de préférence fraîches, mais peuvent également se conserver séchées. Les branches s'emploient généralement comme aromate par infusion dans les ragoûts, les civets, les soupes et les sauces.

Plus audacieux, le romarin est parfois utilisé en infusion pour parfumer des desserts comme les flans, les crèmes ou certaines confitures.

(Source Wikipédia)



Sauge officinale

Les feuilles sont employées comme herbes et aromates de cuisines, tout particulièrement dans les marinades et dans l'assaisonnement du gibier.

C'est une plante quotidiennement utilisée au Moyen-Orient, elle y sert à parfumer le thé et accompagne de nombreux plats, en particulier ceux à base de viande.

(Source Wikipédia)



Thym

Son goût typé donne une touche méditerranéenne à tous les plats, que ce soit la tomate, la grillade, le fromage de chèvre, la terrine, les pâtes et les plats mijotés. Il entre dans le classique bouquet garni. Dans une marinade, il parfume aussi bien les légumes que la volaille et la charcuterie, le poisson que le gibier. Il fréquente avec plaisir l'ail, l'olive et les sauces au vin.

(Source Wikipédia)



HÔTEL DE VILLE

Place de la République
54270 Essey-lès-Nancy

Se rendre en mairie

Du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h
(fermeture à 16h30 le vendredi)
le samedi de 10h à 12h (état civil)

Horaires d'affluence