

Épices herbes aromatiques

Mets - plats Types de préparations Types de cuisines	Ail	Aneth	Anis	Basilic	Céleri	Cerfeuil	Ciboulette	Coriandre	Echalote	Estragon	Fenouil	Herbes provençales	Laurier	Oignon	Origan	Persil	Romarin	Sarriette	Sauge	Thym	Menthe
Crudités et salades																					
Potages																					
Viandes																					
Blanches																					
Rouges																					
Marinades																					
Terrines-Farces																					
Ragoûts (goulash, bourguignon...)																					
Gibiers																					
Poissons																					
Court bouillon																					
Terrines																					
Plats complets																					
Couscous/Tajines																					
Choucroute/Potée																					
Pizza																					
Légumes																					
Céréales - Riz - Pâtes																					
Pomme de terre																					
Légumes secs																					
Fromages																					
Fromage blanc																					
Omelettes																					
Sauces																					
Froides																					
Chaudes																					
Tomates																					

Le mot épice vient du latin "species" (substances) et désigne au départ tous les éléments végétaux (graines, écorces, fleurs, feuilles) aux arômes parfumés, suaves ou piquants, destinés à transmettre leur saveur aux aliments.