

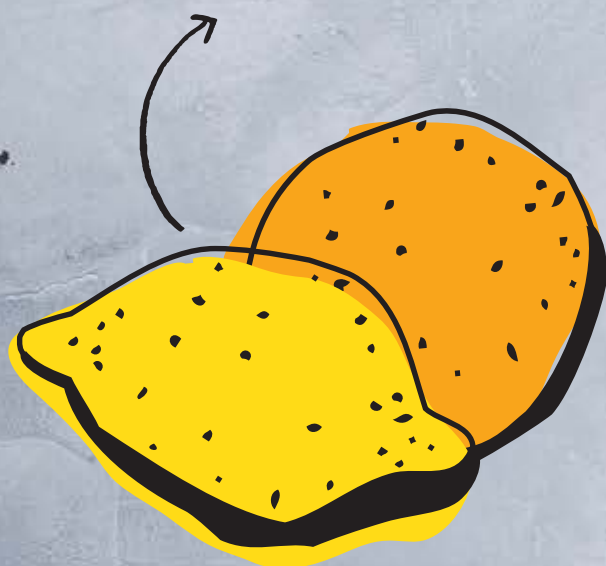
# QU'EST-CE QUI SENT ?

si bon

Vous avez déjà remarqué qu'en hiver, nous percevons des parfums différents? Ce que nous sentons chaque année, ce sont les épices et arômes de Noël, qui sont utilisés par exemple pour faire un délicieux punch. Examinons de plus près ce qui vient chatouiller nos narines.

## CITRON ET ORANGE

Les citrons et les oranges sont des agrumes que l'on trouve presque toute l'année dans nos magasins. En automne et en hiver, ils sont récoltés dans le sud de l'Europe, ils ne sont donc pas très loin de nous. Pendant la période de Noël, on utilise souvent le citron et l'orange pour parfumer les biscuits ou le punch. On utilise leur jus, mais aussi le zeste, que l'on râpe très fin. Mais on ne râpe que la partie supérieure de l'écorce, car la partie blanche est trop amère.



## ANIS ÉTOILÉ

L'anis étoilé est le fruit du badianier de Chine. Rien que sa forme nous rappelle déjà Noël! C'est une étoile à huit branches qui contiennent chacune une graine. L'anis étoilé est utilisé dans les confitures et le punch, cette boisson typique de Noël qui est illustrée au milieu de cette page. Et on peut même utiliser les jolies étoiles comme décorations de Noël!



## CLOU DE GIROFLE

Cette épice a une forme qui ressemble à un clou, d'où son nom de clou de girofle, mais cela n'a rien à voir avec son goût. Le clou de girofle a une saveur intense, on l'utilise entier ou en poudre. On trouve des clous de girofle entiers par exemple dans le punch. En poudre, c'est un ingrédient typique des mélanges pour pain d'épices.

## VANILLE

La vanille est utilisée toute l'année. A Noël, on retrouve son parfum dans de nombreux biscuits. Dans certaines recettes, vous avez besoin des graines qui se trouvent dans la gousse de vanille, qui est elle-même le fruit d'une orchidée. En pâtisserie, la vanille se décline sous plusieurs formes, par exemple le sucre vanillé. Il s'agit d'un mélange de sucre et de pulpe de vanille issu de la gousse. Vous pouvez aussi utiliser de la vanille moulue ou de la pâte de vanille; elles sont moins sucrées, mais tout aussi intenses.



## CANNELLE

Dans les magasins, vous trouvez la cannelle sous deux formes: en bâtons ou en poudre. Le bâton de cannelle est un morceau d'écorce de l'arbre, il s'enroule sur lui-même en séchant. Vous pouvez vous en servir par exemple dans le punch. Pour obtenir la poudre de cannelle, on moule cette écorce. La cannelle en poudre est utilisée dans les desserts et bien sûr aussi dans les biscuits. En hiver, quand il fait froid, l'arôme chaleureux de la cannelle est particulièrement apprécié.

Retrouvez encore plus d'infos sur [littlefooby.ch/savoir-faire](http://littlefooby.ch/savoir-faire)