

Les épices **NoMU**

Saviez-vous que l'on peut faire «mariner» viandes et légumes à sec? Rien de plus simple: on enrobe viandes, volaille, poissons, fruits de mer et légumes dans un mélange d'herbes et d'épices; puis on les insère dans un sac, qu'on secoue légèrement avant de passer au mode de cuisson. Les mélanges d'épices haut de gamme NoMU s'y prêtent particulièrement bien. Imaginés par Tracy Foulkes, une jeune traiteure du Cap en Afrique du Sud, ces mariages exotiques

reflètent son audace et sa créativité. Les mélanges se déclinent en neuf variétés, tantôt pour relever braisés et tagines, tantôt comme un clin d'œil à la Provence ou à l'Afrique. Outre ses mélanges pour

marinades sèches, qui s'utilisent tout aussi bien comme des épices habituelles, la gamme NoMU nous propose également des épices pour les trempettes, une huile d'olive et un mélange pour chocolat chaud. En vente dans les épiceries fines.

Nouveau

