

Herbes

Herbes et Epices

Epices



Lis les Infos et complète avec les noms corrects :

Cet ingrédient rend les aliments très épicé.	<u>P</u> <u>I</u> <u>M</u> <u>E</u> <u>N</u> <u>T</u>
On l'utilise beaucoup pour les pizzas et les pâtes.	<u>B</u> <u>A</u> <u>S</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>I</u> <u>C</u>
Les tubes longs et fins poussent dans notre jardin.	<u>C</u> <u>I</u> <u>B</u> <u>O</u> <u>U</u> <u>L</u> <u>E</u> <u>T</u> <u>T</u> <u>E</u>
On rajoute cette épice dans les gâteaux et crèmes.	<u>V</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>I</u> <u>L</u> <u>L</u> <u>E</u>
cette poudre jaune est surtout utilisée dans la cuisine chinoise.	<u>C</u> <u>U</u> <u>R</u> <u>R</u> <u>Y</u>
Il y a des feuilles et des frisottis...	<u>P</u> <u>E</u> <u>R</u> <u>S</u> <u>I</u> <u>L</u>
C'est l'épice que l'on utilise le plus souvent.	<u>S</u> <u>E</u> <u>L</u>
Tu peux faire pousser cette herbe toute l'année chez toi !	<u>C</u> <u>R</u> <u>E</u> <u>S</u> <u>S</u> <u>O</u> <u>N</u>
Il affine les desserts !	<u>C</u> <u>A</u> <u>N</u> <u>N</u> <u>E</u> <u>L</u> <u>L</u> <u>E</u>