



Cumin bio, semences, 100g

le cumin s'utilise très facilement en cuisine, pour parfumer un plat, il n'y a pas de risque de se tromper puisqu'il se marie très bien avec beaucoup d'épices.

Prix : 6.20 €

Descriptif :

Le cumin est une plante herbacée annuelle, appartenant à la famille des ombellifères ou apiacées.

Cette épice est originaire d'Orient, plus précisément du bassin Méditerranéen.

Il y a 5000 ans, les égyptiens approuvaient les **vertus médicinales** du cumin. Les tombeaux pharaoniques étaient parsemés par des graines de cumin.

Au Moyen-âge, les serfs l'utilisaient comme monnaie d'échange pour s'affranchir. Posséder un petit sachet de graines de cumin protégeait les gens de l'époque du mauvais sort.

Les romains quant à eux, accrochaient des sachets de cumin au-dessus de leur lit afin de prévenir des mauvais rêves.

En Italie, les femmes cachaient du cumin dans les vêtements de leur prétendant pour les faire tomber amoureux.

Le cumin a toujours été associé à l'avarice puisque c'était l'épice des riches.

En graine ou en poudre, le cumin s'utilise très facilement en cuisine, pour **parfumer un plat**, il n'y a pas de risque de se tromper puisqu'il se marie très bien avec beaucoup d'épices.

Il est utilisé dans la préparation de tajines, de couscous, de lablabi, mais aussi dans le gaspacho, les soupes...

On peut aussi l'associer à son cousin germain le carvi noir.

En **tisane plaisir** pour une meilleure digestion, mettre de 1 à 2 cuillères à café pour 1/4 l d'eau froide, faire bouillir à feu doux 5', avant de laisser infuser 5 à 10', puis filtrer.

[Lien vers la fiche du produit](#)