



Clou de girofle en poudre

POWDER Nothing But Plants®

Arôme intense et profond

	1 unité	3 + 1 gratuite
Clou de girofle en poudre 50 g	12,00 €	36,00 €

Marque : 

Découvrez les propriétés exceptionnelles des ÉPICES grâce à notre nouvelle gamme POWDER Nothing But Plants® !

Cette gamme de produits est un concept novateur, une autre façon de consommer des compléments alimentaires et des aliments plus sains : en smoothies, en salades ou mélangés avec vos aliments préférés.

Pourquoi choisir les épices POWDER®?

Nos exigences en matière de qualité :

Épices provenant de l'agriculture biologique

Zone géographique contrôlée

Analyse des propriétés organoleptiques

Analyse des propriétés physicochimiques

Analyse des propriétés microbiologiques

Conditionnement hermétique

Contrôle de l'ensemble du processus

[En savoir plus](#)

DESCRIPTION

Le **clou de girofle** (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L.M. Perry) est une épice dont l'arôme intense et pénétrant est apprécié depuis des siècles.

Riche en huiles essentielles, le clou de girofle a des propriétés antibactériennes, antiseptiques, antifongiques, antispasmodiques et antivirales. Par ailleurs, l'eugénol contenu dans l'huile essentielle du clou de girofle a un effet anesthésiant local.

Son arôme et son goût si caractéristiques font du **clou de girofle** l'épice idéale pour assaisonner les ragoûts de viande. Il peut également être utilisé dans les préparations de légumes au vinaigre et se combine parfaitement avec des fruits comme l'orange ou la pomme.

Goûtez notre clou de girofle Bio et profitez de sa saveur puissante et authentique !

ORIGINE

Le giroflier (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L.M. Perry, famille des Myrtaceae) est un arbre originaire des îles Moluques, en Indonésie (1). Il est cultivé à Madagascar, en Tanzanie, au Sri Lanka, en Indonésie et au Brésil (2). C'est un arbre aux feuilles persistantes qui peut atteindre jusqu'à 20 m de haut et dont l'écorce, les feuilles et les boutons floraux sont aromatiques (1).

Ce sont les boutons floraux du giroflier, nommés **clous de girofle**, qui sont utilisés comme épice. Les boutons floraux du giroflier sont récoltés lorsque leur couleur est rouge intense. Ils sont ensuite séchés au soleil jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte brun foncé caractéristique de cette espèce (3).

HISTOIRE

Le clou de girofle a été introduit en Europe par l'expansion arabe vers l'ouest, mais il était déjà connu à l'époque romaine. À partir du XVI^e siècle, les Portugais prirent le contrôle de la distribution du clou de girofle. Un siècle plus tard, le commerce de cette épice passa sous domination des commerçants hollandais (4).

À la fin du XVIII^e siècle, les Français ont introduit des plants de clou de girofle provenant des îles Moluques à la île de la Réunion et à l'île Maurice. De là, des plants ont été introduits dans différentes parties du monde, et notamment à Zanzibar en 1818, qui est devenu le plus grand producteur mondial de clous de girofle pendant plus d'un siècle (1).

COMPOSITION

Le clou de girofle a des propriétés antibactériennes, antifongiques, antivirales, antispasmodiques, antiseptiques et il agit aussi comme anesthésiant local (5).

Cette épice, riche en huiles essentielles (15 à 20 %) est principalement composée d'eugénol (elle en contient jusqu'à 90 %), un composé qui a de nombreuses applications médicales (1). Elle contient également des tanins et des phytostérols (sitostérol, campestérol et stigmastérol) (5).

RECETTES

L'arôme puissant et pénétrant du clou de girofle se combine parfaitement avec des viandes telles que le bœuf ou le canard (en France, il est utilisé pour préparer le *cassoulet de canard*) ou encore avec des fruits tels que les oranges,

les prunes et les pommes (6). Le clou de girofle est également l'un des ingrédients essentiels de nombreux mélanges d'épices, tels que le garam masala originaire de l'Inde ou encore la poudre élaborée à partir du mélange de 5 épices chinoises (le clou de girofle, la cannelle de chine, le gingembre, l'anis étoilé et l'anis) (1).

Dans la recette suivante de samoussas (beignets de forme triangulaire, typiques de l'Asie du Sud), le clou de girofle est utilisé pour apporter une touche épicée au chocolat blanc dont ils sont garnis :

Chocolat blanc épicé et samoussas aux noisettes (7) :

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 270 g de pâte phyllo (6 feuilles)
- Une noisette de beurre doux, fondue
- Du sucre extra fin pour saupoudrer

Pour la farce :

- 120 g de chocolat blanc en morceaux
- 50 g de noisettes décortiquées
- ½ cuillère à café de graines de cardamome verte moulues
- **¼ cuillère à café de clou de girofle moulu**
- ½ cuillère à café de cannelle moulue
- ¼ cuillère à café de poudre de chili

Préparation :

- Pour la farce, hacher le chocolat avec les noisettes jusqu'à obtenir des petits morceaux. Mettre dans un bol et ajouter le clou de girofle, la cannelle, la cardamome et la poudre de chili. Bien mélanger et réserver.
- Préchauffer le four à 160-180 °C et recouvrir deux plaques de four avec du papier sulfurisé.
- Pour la pâte, couper les feuilles de pâte phyllo en bandes de 20x5 cm. Badigeonner l'un des côtés des bandes avec un peu de beurre fondu.
- Disposer une cuillère à café de farce au chocolat au bout de chaque bande de pâte. Prendre le coin et le rabattre en diagonale sur la farce, de manière à former un triangle. Plier à nouveau le long du pli du triangle se trouvant sur le dessus. Continuer à plier ainsi jusqu'à ce que toute la bande soit utilisée.
- Badigeonner de beurre le côté extérieur du samoussa. Placer le samoussa sur une plaque de four et recouvrir d'un torchon pendant que vous préparez le reste des samoussas.
- Cuire les samoussas pendant 6 minutes, les retourner et cuire encore 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Saupoudrer de sucre extra fin avant de servir.

Le clou de girofle peut également être utilisé pour assaisonner les ragoûts de viande, comme indiqué dans la recette suivante :

Ragoût de bœuf (8) :

Ingrédients :

- 1 kg de bœuf à ragoût
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 verres d'eau
- 2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
- 1 à 2 feuilles de laurier
- 1 gousse d'ail épluchée
- ½ oignon coupé en tranches
- 1 cuillère à café de sel

- 1 cuillère à café de sucre
- ½ cuillère à café de poivre
- ½ cuillère à café de paprika
- **1 pincée de clou de girofle moulu**
- 3 carottes coupées en tranches
- 3 branches de céleri hachées
- 2 cuillères à café de maïzena

Préparation :

- Faire dorer la viande dans l'huile chaude. Ajouter l'eau, la sauce Worcestershire, l'ail, les feuilles de laurier, l'oignon, le sel, le sucre, le poivre, le paprika et clou de girofle moulu. Couvrir la cocotte et laisser mijoter pendant une heure et demie.

- Retirer la feuille de laurier et l'ail. Ajouter les carottes et le céleri et laisser mijoter encore 30 à 40 minutes.

- Pour épaissir la sauce, retirer deux tasses de bouillon. Dans un autre bol, mélanger la maïzena avec ¼ de tasse d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Mélanger avec un peu de bouillon et verser à nouveau dans la cocotte. Remuer et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition.

BIBLIOGRAPHIE

1. <http://www.kew.org/science-conservation/plants-fungi/syzygium-aromaticum-clove>
2. Khalilzadeh et al. (2016) Effects of topical and systemic administration of *Eugenia caryophyllata* buds essential oil on corneal anesthesia and analgesia. Res Pharm Sci 11(4): 293–302.
3. Berdonces i Serra JL. Gran Enciclopedia de las plantas medicinales. Madrid: Tikal Ediciones, 2002.
4. http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719,&r=ReP-20592-DETALLE_REPORTAJES
5. Vanaclocha B, Cañigüeral S (Eds). Fitoterapia. Vademécum de prescripción. 4ª Edición. Barcelona: Elsevier Masson, 2003.
6. <http://www.bbc.co.uk/food/cloves>
7. http://www.bbc.co.uk/food/recipes/spiced_white_chocolate_75853
8. <http://www.foodnetwork.com/recipes/paula-deen/old-time-beef-stew-recipe.html>

Composition

INGRÉDIENTS :

Poudre de clou de girofle biologique (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & L.M. Perry).

ALLERGÈNES :

Ce produit ne contient pas d'allergènes (selon Règlement (UE) N° 1169/2011) ni d'organismes génétiquement modifiés.

FABRICATION ET GARANTIE DE QUALITÉ :

Ce aliment est fabriqué aux normes BPF. Les BPF sont les Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur dans l'Industrie Alimentaire européenne (en anglais GMP : Good Manufacturing Practice).

Utilisation

CONSEILS D'UTILISATION :

L'épice idéale pour assaisonner les ragoûts de viande.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE :

À conserver au frais, au sec et à l'abri de la lumière.