

Ase fétide

Cette plante, tombée en désuétude, était très appréciée des Romains. Ils récoltaient la résine extraite des racines et en frottaient les grills avant de faire cuire la viande.

L'ase fétide dégage un fort goût d'ail, une fois frite et elle est utilisée pour cela dans les currys indiens ainsi qu'avec les plats de lentilles ou de pois dont elle facilite la digestion grâce aux amers qu'elle contient.

Utilisé comme substitut par les brahmanes et les jaines qui considèrent les alliées comme impures.

En Iran, les jeunes pousses cuites sont utilisées comme légumes verts.

Cette épice, dont l'origine est restée pendant longtemps obscure, est la résine issue d'une grande ombellifère (apiacée) ressemblant au fenouil. Juste avant la floraison, la plante est coupée à la base. Dès lors la plante sécrète un latex qui donne en séchant l'asafoetida. La résine est collectée jusqu'à épuisement de la racine (soit 3 mois d'exploitation). On obtient ainsi des blocs de résines sombres, collants et souples qui sont soit utilisés tels quels, soit réduits en poudre, avec du riz, pour faciliter son usage.

Cette épice à flaveur puissante s'utilise de façon parcimonieuse. Mais, elle ajoute de la profondeur à de nombreux plats.

Cette plante a, comme son nom l'indique, une odeur puissante et désagréable qui rappelle le gaz d'éclairage, l'œuf pourri ; sa saveur est amère, acre. Cela lui a valu un certain nombre de sobriquets : crotte du diable, ase puante, etc.