

My French Rubs : des épices bio et premiums idéales pour l'été

[Terra Madre](#), la marque d'épices des [Jardins de Gaïa](#), présente sa gamme **d'épices à barbecue "My French Rubs"** (BtoC, BtoB & CHR).

Composée de 7 recettes originales dédiées aux grillades, cette gamme a été cocrée avec [Anthony Le Brière](#), quadruple champion de France de BBQ !

La promesse ? Finies les longues préparations de type marinades, en quelques minutes ces "rubs" forment une croûte caramélisée et épicée qui donne un goût inimitable aux ingrédients ! Ces marinades sèches conviennent pour la viande, le poisson, les légumes... pour une cuisson barbecue, plancha ou même poêle !

Voici quelques fiches recettes à base de ces mélanges :

- >> [brochettes de seitan et salade de saison au tahin à base de Spicy Texas](#)
- >> [aubergines grillées au fromage de chèvre frais à base de Sunnie Veggie](#)
- >> [parillada de la mer & légumes grillés à base de Zesty Fish](#)

A partir de 9,85€ les 100g

<https://www.jardinsdegaia.com/les-epices/terra-madre.html>

[Visuels et fiches recettes disponibles via ce lien.](#)

A propos des épices Terra Madre :

*Les Jardins de Gaïa ont acquis la petite entreprise d'épices Terra Madre en 2011 et proposent aujourd'hui plus de **140 références** d'épices simples et de créations maison. Les épices proviennent toutes de terroirs uniques et sont issues de l'agriculture biologique voire biodynamique. Elles sont avant tout sélectionnées pour leurs qualités gustatives et visuelles, et **ne comportent aucun exhausteur de goût, ni colorant ou additif** : 0% de sel, 0% de céleri, 0% d'ail et 0% d'amidon. Réalisées à la main en Alsace, **les recettes maison ont déjà séduit de nombreux gastronomes comme de grands chefs** qui les subliment dans leur cuisine : Gérald Passédat - Nice (***Guide Michelin), Villa René Lalique - Wingen-sur-Moder (**Guide Michelin), Brasserie Licorne - Saverne, Winstub Chez Yvone - Strasbourg (Bib Gourmand 2023)*

...