



Muscade

Macis

Myristica fragrans



La muscade était au XVe siècle l'épice la plus chère d'Europe. Le muscadier, originaire d'Indonésie, donne un fruit à gros noyau. La noix de muscade fraîche est entourée d'une enveloppe rouge que l'on prélève délicatement qui nous parvient séchée. C'est le macis, que l'on peut observer sur notre photo à côté des noix, parfumé et de saveur douce, que nous utilisons, entre autres recettes, dans notre [jus d'orange de Noël](#) au château de Blandy.