

geraldinepellouchoud



Le « Curry » désigne un mélange d'épices. Il n'y a pas de recette *type* de ces mélanges car ils sont propres aux goûts de chacun(e) ou des traditions de certaines cuisines. Et surtout ils peuvent dépendre de l'utilisation que l'on veut en faire: ragoût – désigné curry -, marinade, pour aromatiser des soupes, raïta...



Pour cette recette faites au mieux avec ce qu'il se trouve dans vos placards, prenez des épices non-moulues au maximum, le goût est incomparable 😊. Et surtout faites selon vos goûts! Si il vous manque certaines épices, ce n'est pas grave, vous aurez alors créé un 12974594030298ème curry, wow, félicitations haha.

Ingrédients:

2 petites étoiles de Badiane
4 cc de piment en poudre
1 bâton de cannelle de 5cm environ
4 petits piments séchés
2 cc de graines de moutarde
4 cc de curcuma
les graines de 6 cardamomes
1 cc de graines d'anis
2 cc de graines de fenouil
2 cc de graines de carvi
5 cc de graines de coriandre
3 clous de girofle
4 cc de cumin

Préparation du curry:

Placez les cardamomes dans un mortier pour en séparer ses graines et intégrez-les aux restes des épices.

Torréfiez légèrement toutes les épices à la poêle ou au four pour que les parfums se révèlent davantage.

Passez le tout au mixeur à épices! J'utilise les cuves à épices de chez Kenwood.

(Vous pouvez également utiliser un blender ou un robot multifonction)



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr