

GARAM MASSALA MAISON



Par

Parveen Ashraf

Dans

**Ep 6. Cuisine indienne
avec Parveen : Jaipur -
Part 1**

INGRÉDIENTS :

- 4 c. à soupe de graines de coriandre
- 2 c. à soupe de graines de cumin
- 10 clous de girofle
- 2 c. à soupe de poivre noir
- 1 bâton de cannelle cassé en morceaux
- 4 gousses de cardamome noires
- 6 feuilles de laurier sèches

RECETTE :

1. Placez les grains de poivre noir un mortier, et à l'aide d'un pilon, concassez-les. Transférez-les dans une poêle antiadhésive, ajoutez le reste des épices (déchirez les feuilles de laurier, cassez la cannelle. Toastez les épices à sec sur feu vif pendant environ 2 minutes en secouant régulièrement.
2. Transférez les épices grillées sur un plateau et laissez-les refroidir complètement.
3. Versez les épices dans un moulin à café et réduisez-les en poudre - Attention l'intensité des épices est tellement puissante, assurez-vous de bien laver ensuite votre moulin !

PRÉPARATION :

 1 minutes

 2 minutes

 Facile