




Raz-El-Hanout

Ingrédients :

- 5 g de gingembre moulu
- 15 g de graines de coriandre
- 15 g de graines de cumin
- 10 g de graines de fenouil
- 1 baie de poivre long de Java (chaton)
- 5 g de grains de poivre noir
- 10 g de grains de poivre blanc
- 8 clous de girofle
- 1 /2 noix de muscade
- 1 enveloppe de macis
- 5 grains de cardamome verte
- 5 g de bâton de cannelle
- 40 g de curcuma en poudre
- 40 g de curry en poudre
- 5 g de piment doux en poudre
- 5 g de fécule de maïs (maïzena)
- 35 g de sel fin

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans le bol. Mixer 1 minute 30 - vitesse 10.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients	1min30		10	

Mon astuce :

Je place du film alimentaire sur le bol avant de poser et fermer le couvercle (attention: uniquement pour des mixages de poudres et à froid). Conserver dans un pot de type pot de confiture.



Epices maison

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>