

Garam Masala Maison

Liste des ingrédients :

- 2 cuillères à café de [cumin en poudre](#)
- 1,5 cuillère à café de [coriandre en poudre](#)
- 1,5 cuillère à café de [cardamome en poudre](#)
- 1,5 cuillère à café de [poivre noir moulu](#)
- 1 cuillère à café de [cannelle en poudre](#)
- 1/2 cuillère à café de [girofle en poudre](#)
- 1/2 cuillère à café de [muscade en poudre](#)

Préparation de la recette :

Une recette tout ce qu'il y a de plus simple et facile à préparer

Le garam masala est un mélange d'épices qui se prépare traditionnellement non pas avec des épices moulues mais entières.

On va tout prendre une poêle bien chaude pour torrifier séparément les épices, les unes après les autres, les graines de cardamome, de coriandre, de cumin, les grains de poivre, les clous de girofle, les noix de muscade et les bâtons de cannelles, jusqu'à leurs arômes embaument la pièce. Les arômes vont envahir la cuisine.

La torrification dure entre 2 à 8 minutes suivant la grosseur des graines.

Et surtout une cuillère en bois pour remuer continuellement.

On les sort de la poêle pour les mettre à refroidir en les étalant dans une assiette ou sur un plat

Une fois froide, on les rassemble dans un bol du mixer ou dans un mortier

On peut casser préalablement les bâtons de cannelles avant.

Une fois le tout réduit en poudre, notre garam masala est fin prêt.

Verser le garam masala dans récipient bien étanche ou un bocal avec son caoutchouc . Il faut le conserver dans un abri sec et à l'écart de la lumière.

Bonnes papilles

Jeff Bonjour