

MELANGE DE PICES TANDOORI



Préparation : - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** Mini bol Blender

Ingrédients : 0

- ½ t (80 ml) de graines de cumin - 1 c.c. de clous de girofle entiers - 2 gousses de cardamome - 1 c.s. de curcuma moulu - 1 c.s. de sel - 1 c.s. de paprika - ½ t (80 ml) de graines de coriandre - 1 c.c. de graines de poivre noir - 1 c.s. de gingembre moulu - ½ bâton de cannelle - 1 c.s. d'ail séché -

1. Dans une poêle, faites griller les graines de cumin, coriandre, poivre, les clous de girofle et les gousses de cardamome à feu moyen. Mélangez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les épices dégagent leur arôme. Laissez refroidir.

2. Placez les épices grillées dans le mini bol, ajoutez le reste des ingrédients.

3. Mixez en vitesse 3 environ 10 secondes jusqu'à obtenir une poudre fine.