

Raz-El-Hanout, mélange d'épices du Maghreb

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	1 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

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 féculé de maïs (maïzena)
 35 g de sel fin

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Mettre tous les ingrédients dans le bol. Mixer 1 minute 30 - vitesse 10.		1 min 30 sec		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.				0	