

Garam masala (गरम मसाला)



🍲 15 portions · ⌚ prep. 25m

Garam masala maison — mélange d'épices chaudes du Nord de l'Inde, torréfié à sec et moulu finement. Cardamome verte, cardamome noire, cannelle, girofle, cumin, coriandre, poivre noir, muscade. Ajouté en fin de cuisson pour préserver les arômes volatils, pas en début.

Nord-indienne / Punjab / Inde

INGRÉDIENTS

☐ cardamomes vertes, gousses entières, 20 g <i>environ 60 gousses</i>	☐ graines de cumin 20 g
☐ cardamomes noires, gousses entières 10 g <i>fendues, 5-6 gousses</i>	☐ graines de coriandre 20 g
☐ cannelle en baton, 2-3 bâtons de 5 cm 10 g	☐ grains de poivre noir 10 g
☐ clous de girofle 5 g	☐ noix de muscade, soit environ 3 g de muscade râpée 1

PRÉPARATION

— **Torréfaction des épices entières** —

1. Dans une *poele seche* à fond épais, à feu moyen, griller à sec en remuant constamment *30 secondes* chaque, séparément ou par lots de taille similaire :
2. • 20 g de *cardamomes vertes* - 10 g de *cardamomes noires* - 10 g de *cannelle en baton* - 5 g de *clous de girofle* - 20 g de *graines de cumin* - 20 g de *graines de coriandre* - 10 g de *grains de poivre noir*
3. Les épices doivent devenir parfumées sans brunir — une légère coloration dorée est le signal d'arrêt. Les cardamomes doivent gonfler légèrement et libérer leur parfum intensément.
4. Laisser refroidir complètement sur une assiette *5 minutes*.

— **Mouture** —

5. Transférer toutes les épices refroidies dans un *moulin a epices* ou un *petit robot a bol*.
6. Casser les bâtons de cannelle en morceaux à la main avant de les mettre dans le moulin.
7. Râper finement au-dessus 1 petite *noix de muscade*.
8. Moudre finement en poudre homogène, environ *60 secondes*. Les enveloppes de cardamome peuvent résister — tamiser au besoin pour une texture plus fine, ou garder tel quel pour un grain plus rustique.

— **Conservation** —

9. Transférer dans un bocal en verre hermétique sombre. Garder au frais, à l'abri de la lumière.
10. Rendement : environ 100 g de garam masala.
11. Durée de garde : 3 à 4 mois pour arômes vifs. Au-delà, les cardamomes perdent beaucoup de leur fraîcheur florale.

Dosage : 1 à 2 càc par plat de 4 personnes, ajouté en fin de cuisson. Dans un dahl, un paneer tikka, un butter chicken, un biryani (en finition).

Variante maharashtri : ajouter 5 g de piment rouge séché doux (type Kashmiri ou Byadagi) et augmenter la coriandre à 25 g. Note piquante et colorée.

Variante bengali (bengala garam masala) : réduire la cardamome noire à 5 g, ajouter 2 feuilles de laurier à la torréfaction, augmenter la cardamome verte à 25 g et la muscade à 5 g. Note plus florale, utilisée dans les currys de poisson bengalis.

Variante royale (shahi garam masala) : ajouter 1 g de pétales de rose séchés et 1 pincée de safran au moment de la mouture (ne pas torréfier). Note florale noble, pour biryani de fête ou korma royal.

Variante kerala (Sud) : réduire cannelle et cardamomes de moitié, ajouter 10 g de graines de fenouil et 5 g de piment rouge séché. Rapprochement du massalé réunionnais (qui descend des cuisines tamoules et kerelaise).

Grille vs mortier : moulin à épices dédié recommandé — le mortier marche mais demande 15-20 minutes pour obtenir une poudre fine, ce qui est long pour un mélange qu'on remakera souvent.

À ne pas confondre : le garam masala n'est pas de la poudre de curry. La poudre de curry (anglo-indienne) contient curcuma et piments en base, le garam masala non. Les deux ne sont pas interchangeables.

traditionnel