

Madras curry powder



🍲 8 portions · ⌚ prep. 15m

Mélange d'épices « Madras curry powder » type restaurant indien UK, préparé à partir de graines entières torrifiées à sec puis moulues. Coriandre, cumin, fenouil, moutarde, fenugrec, poivre noir, cannelle, girofle, curcuma et piment cayenne. Reconstruction britannique colonisée du Tamil Nadu, pas un mélange tamoul authentique.

Anglo-indien / Royaume-Uni / Inde

INGRÉDIENTS

□ graines de coriandre	10 g	□ grains de poivre noir	3 g
□ graines de cumin	5 g	□ cannelle, 3 cm	2 g
□ graines de fenouil	3 g	□ clous de girofle	4
□ graines de moutarde brune	3 g	□ curcuma en poudre	5 g
□ graines de fenugrec	3 g	□ poudre de piment cayenne, selon tolérance au piquant	5 g

PRÉPARATION

— Torréfaction des graines entières —

1. Dans une *poele seche* à feu moyen, griller à sec en remuant constamment 30 secondes chaque, séparément pour éviter que les plus petits ne brûlent avant les plus gros :
2. • 2 càs de *graines de coriandre* - 1 càs de *graines de cumin* - 1 càc de *graines de fenouil* - 1 càc de *graines de moutarde brune* - 1 càc de *graines de fenugrec* - 1 càc de *grains de poivre noir* - 1 bâton de *cannelle* - 4 *clous de girofle*
3. Les épices doivent devenir parfumées sans brunir — une légère coloration dorée est le signal d'arrêt. Le fenugrec en particulier devient amer s'il brûle.
4. Laisser refroidir sur une assiette 3 minutes.

— Mouture —

5. Transférer les épices refroidies dans un *moulin à épices* ou un petit *robot à bol*.
6. Ajouter 2 càc de *curcuma en poudre* et 1 à 2 càc de *poudre de piment cayenne*.
7. Moudre finement en poudre homogène, environ 45 secondes.

— Conservation —

8. Transférer dans un bocal en verre hermétique sombre. Garder au frais, à l'abri de la lumière.

9. Rendement : environ 50 g de poudre, soit 5 à 6 càs — suffisant pour 2 à 3 curries pour 4 personnes.
10. Durée de garde : 3 mois pour arômes vifs, 6 mois acceptable, au-delà la poudre perd beaucoup de sa vivacité.

Variante Madras curry powder plus sucrée : ajouter 1 càc de poudre de gingembre et ½ càc de cannelle supplémentaire. Rapprochement vers les versions plus douces type Sri Lanka.

Variante feuilles de curry séchées : incorporer 10-15 feuilles de curry séchées lors de la torréfaction. Note citronnée-camphrée très agréable, non traditionnelle en Madras curry mais excellente.

Variante plus traditionnelle UK : ajouter ½ càc de gingembre en poudre et 1 pincée d'asafoetida (hing). Rapprochement des poudres commerciales anciennes type Vencatachellum (marque historique française, fin XIX^e).

Grille vs mortier : un petit moulin à café dédié aux épices (ou un robot blade grinder) donne la finesse idéale. Le mortier marche mais demande 5-10 minutes pour obtenir une poudre vraiment fine. L'épaisseur du grain change la perception du curry.

facile