

Tikka masala authentique



🍴 10 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

Mélange d'épices tikka masala préparé à l'indienne : graines entières (coriandre, cumin, poivre, cardamome, cannelle, girofle, piment du Cachemire) torréfiées à sec puis broyées. Profondeur aromatique incomparable par rapport aux poudres du commerce.

Nord-indienne / Inde

INGRÉDIENTS

☐ graines de coriandre	3 càs	☐ bâton de cannelle, 5 cm	1
☐ graines de cumin	3 càs	☐ clous de girofle	5-6
☐ poivre noir en grains	2 càc	☐ curcuma en poudre	1/2 càc
☐ piments secs du Cachemire, queues retirées	15-20	☐ poudre de mangue séchée, amchoor	2 càs
☐ cardamomes noires	4-5	☐ poudre de piment du Cachemire	2 càc
☐ cardamomes vertes	5-6		

PRÉPARATION

1. Torréfier à sec dans une *poêle* à feu doux, en remuant continuellement pendant 8-10 minutes jusqu'à légère coloration et dégagement des arômes : les *graines de coriandre*, les *graines de cumin*, le *poivre noir en grains*, les *piments secs du Cachemire*, les *cardamomes noires*, les *cardamomes vertes*, le *bâton de cannelle* et les *clous de girofle*.
2. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
3. Transférer les épices torréfiées dans un *moulin à épices* ou un mixeur. Ajouter le *curcuma en poudre*, la *poudre de mangue séchée* et la *poudre de piment du Cachemire*.
4. Broyer finement.
5. Conserver dans un récipient hermétique.

La torréfaction à sec est la clé : elle active les huiles essentielles des graines et développe des arômes impossibles à obtenir avec des poudres pré-moulues. Toujours à feu doux pour ne pas brûler.

Les piments du Cachemire (Kashmiri) donnent une belle couleur rouge sans chaleur excessive. Ne pas les remplacer par des piments forts — le rôle ici est la couleur et l'arôme, pas le piquant.

L'amchoor (poudre de mangue séchée) apporte l'acidité fruitée caractéristique du tikka masala. Si introuvable, un trait de jus de citron au moment de l'utilisation peut compenser partiellement.

Rendement : environ 10 cuillères à soupe. Conservation : plusieurs mois en bocal hermétique à l'abri de la lumière.

traditionnel