

Tikka masala rapide



🍴 3 portions · ⌚ prep. 5m · 🍳 cuisson 0m

Mélange d'épices tikka masala express en 5 minutes : 8 épices moulues à combiner. Pour sauces tikka masala, curries et marinades sèches pour tofu ou légumes.

Nord-indienne / Inde

INGRÉDIENTS

☐ coriandre en poudre	1 càs	☐ cardamome en poudre	1/4 càc
☐ paprika, ou poudre de piment du Cachemire	1 1/2 càs	☐ cannelle en poudre	1/4 càc
☐ curcuma en poudre	1/4 càc	☐ cumin en poudre	1 càc
☐ noix de muscade moulue	1/4 càc	☐ poivre noir moulu	1/4 càc

PRÉPARATION

1. Mélanger la coriandre en poudre, le paprika, le curcuma en poudre, la noix de muscade moulue, la cardamome en poudre, la cannelle en poudre, le cumin en poudre et le poivre noir moulu.
2. Conserver dans un récipient hermétique ou utiliser immédiatement.

Version rapide avec épices pré-moulues. Pour une version plus aromatique, voir le mélange tikka masala authentique (torréfaction de graines entières puis broyage).

Rendement : environ 3 cuillères à soupe de mélange.