

Curry maison

Un mélange de curry maison, voilà un petit cadeau personnel toujours utile et fort apprécié.

Recette pour la photo en bas:

Mélange de curry doux

Ingrédients: 4 cs de graines de coriandre, 1 cs de graines de cumin, 1 cs de graines de fenouil, ½ cc de grains de poivre noir, 3 capsules de cardamome (graines retirées), 3 clous de girofle, 1 anis étoilé, 1 petit morceau de bâton de cannelle, 3 feuilles de laurier, 1 piment séché, épépiné, 3 cs de curcuma.

1. Griller doucement à très petit feu les ingrédients jusqu'à la cannelle, laisser refroidir. 2. Moudre finement au cutter avec tous les autres ingrédients. Garder dans un bocal bien fermé, au frais et à l'abri de la lumière. Conservation: env. 6 mois.



Idée déco

Bocaux fantaisie: (photo en bas) tendre une serviette en papier dépliée au-dessus du couvercle du bocal fermé, fixer à l'aide d'un élastique. Ramener la serviette au centre et l'attacher avec un ruban, couper la serviette en laissant env. 3 cm à partir du nœud. Fixer la cuillère à l'aide du ruban.

