

Préparation : RAS EL HANOUT

Ras el Hanout signifie littéralement en arabe "la tête de l'épicerie" car ce mélange est un produit-phare des épiceries arabes, c'est un mélange d'épices employé dans toute la cuisine du Maghreb.

La tradition veut que chaque mélange contienne une épice dite aphrodisiaque.

Le raz-el-hanout est traditionnellement composé de 19 épices. Cependant il peut être composé de plus de 50 épices différentes

... cardamome, macis, galanga, coriandre, maniguette, noix de muscade, quatre épices, cantharide, cannelle, cypéracée, poivre long, clou de girofle, curcuma, gingembre, iris, lavande, baies de belladone, cubèbe, fenugrec, bouton de rose, chanvre indien, baie de frêne, carvi, cumin, fenouil, ail.....

Une composition simple :

Cannelle 20g

Cardamome 20g

Clous de girofle 20g

Curcuma 20g

Fenugrec 20g

Gingembre 20g

Muscade 20g

Piment doux 10g paprika 20g

Poivre (noir)20g

Ail en poudre 20g

Galanga 20g

Coriandre 20g

Le Ras el Hanout sert à parfumer les tajines, les couscous, les plats à base de riz *mais aussi les légumes, les crustacés, viandes blanches et les poissons* que ce soit dans la cuisine tunisienne, marocaine ou algérienne.

C'est, vulgairement, *le curry* du Maghreb, il peut à ce titre être saupoudré partout sans risque de se tromper !

Les habitués de ce mélange en font aussi usage dans les desserts, surtout avec les fruits.