



Citron confit et curry maison

Citron confit et curry maison

Curry maison

Recette pour 2 personnes



Ingrédients

6 x curcuma

4 x cumin en poudre

4 x coriandre fraîche

1 x poivre mélangé

1 x graines de moutarde

1 x gingembre en poudre

1 x fenugrec

Réalisation

- Torrifier le Fenugrec
- Le Curcuma est la couleur et l'amertume
- Le cumin est le parfum boisé
- Le coriandre est le citron et la fraîcheur
- Le poivre est la chaleur
- La moutarde est l'ardence
- Le gingembre est la fraîcheur
- Le fenugrec est la force
- Le piment est la puissance
- Réaliser le mélange selon la sensibilité des participants et moude tout cela au cutter

Citron confit

Recette pour 2 personnes



Ingrédients

300 g de citrons jaunes bio

80 g de sel de cuisine

Réalisation

- Nettoyer les citrons sous l'eau
- Couper les citrons en 4 ou 6 morceaux selon la grandeur
- Mettre une couche de citron au fond du bocal et couvrir avec la moitié du sel
- Ajouter la 2ème partie des quartiers de citron ainsi que le reste du sel
- Couvrir d'eau (bouillie et froide)
- Fermer le bocal et laisser reposer (confire) pendant environ 1 mois