



Chili (mélange d'épices)

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Le chili (ou chili powder, en anglais) est un mélange d'épices de couleur rouge-brun originaire du sud des États-Unis, composé principalement de piment sec broyé, d'ail en poudre, de cumin moulu et d'origan séché.

Il est traditionnellement utilisé dans la cuisine tex-mex et dans certains plats de la cuisine texane comme le chili con carne, les spare ribs, les potatoes, les chicken wings ... De manière générale, il peut facilement s'associer à toutes sortes de viandes, poissons et même de légumes sautés.

Rien de tel qu'un peu de chili pour réveiller une grillade !

Mais c'est un mélange assez piquant, dont la force varie en fonction de la variété de piments utilisée pour sa fabrication. L'intérêt de le préparer soi-même est de pouvoir doser le piment dans sa composition, comme ici où il est élaboré à partir de piment de Cayenne mélangé à du paprika doux pour en atténuer la force.

Quantité: 60 ml - Difficulté: Facile - Préparation: 5 min - Durée: 5 min

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 1/2 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à soupe d'oignon en poudre
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de cumin
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- 1/4 de cuillère à café de clou de girofle moulu

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans un bol.
- À l'aide d'un petit entonnoir, verser dans un flacon à épices.
- Conserver à l'abri de la lumière.

Ingrédients originaux

- Ail en poudre
- Oignon en poudre
- Paprika fumé (Pimentón de la Vera)

