



Pâte de tamarin

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

La pâte de tamarin est produite à partir du fruit - ou des gousses - du tamarinier, en particulier de la pulpe qui entoure les graines à l'intérieur de la gousse. D'un goût très acide, légèrement citronné, avec des notes de fumée et de caramel, elle est épaisse et collante, avec une consistance qui rappelle celle du ketchup. Utilisée dans de nombreux plats asiatiques, notamment dans les recettes de nouilles, les currys, les sauces et les soupes, elle peut également être mélangée à des condiments et des chutneys non cuits, ou encore intégrée dans des marinades où son acidité aidera à attendrir la viande. Disponible dans le commerce sous forme de conserve, elle est bien meilleure lorsqu'elle est préparée à partir de fruits frais, ou de pulpe compressée comme ici.

Quantité: 270 g - Difficulté: Facile - Préparation: 1 h - Durée: 1 h

Ingrédients

- 150 g de pulpe compressée sans noyaux
- 210 g d'eau bouillante

Préparation

1. Découper le tamarin à la main en petits morceaux et les placer dans un bol moyen résistant à la chaleur.
2. Verser l'eau bouillante par-dessus, immerger complètement le tamarin et laisser reposer pendant 30 à 45 minutes. Remuez de temps en temps avec une fourchette dans un premier temps, puis, au fur et à mesure que l'eau refroidit, frotter le fruit entre les doigts pour bien séparer la pulpe des matières fibreuses et dures. Le mélange devient épais et pulpeux.
3. Placez une passoire à mailles fines sur un saladier. Verser tamarin et son eau de trempage dans la passoire.
4. Malaxer le mélange à la main pour extraire le plus de liquide possible, tout en le grattant sur le fond de la passoire.
5. Quand la majorité de la pulpe est passée, rincer avec un peu d'eau, puis terminer et pressant avec un pilon de mortier. Gratter le dessous de la passoire avec une cuillère pour récupérer la pulpe qui y adhère. La consistance finale doit être épaisse, un peu comme du ketchup.
6. Conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours ou congeler en de petites quantités.

Ingrédient original

- Tamarin