Pour les meilleurs résultats
Imprimez en couleur sur du papier cartonné. Découpez le long de l'étiquette-cadeau et perforez un trou pour y fixer un ruban.

ÉPICES POUR HARISSA

Ce dont vous aurez besoin
2 c. à thé de graines de coriandre
2 c. à thé de graines de cumin
2 c. à thé de graines de carvi
2 c. à thé de graines de moutarde noire
2 c. à thé de poudre de piment chipotle ou ancho
1 c. à thé de gros sel

Préparation du cadeau
Faire griller les graines entières à feu moyen jusqu'à ce qu'une odeur s'en dégage. Verser dans un mortier puis, au moyen d'un pilon, moudre les graines aussi finement que possible. Ajouter la poudre de piment et le sel. Continuer de moudre jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Verser le mélange d'épices dans un contenant Mason d'une demi-pinte (8 oz). Sceller le contenant et agrémenter d'une étiquette-cadeau.

De:

À:

Épices pour harissa

Instructions
Utiliser pour enrober à sec les morceaux de viande, pour relever un ragoût ou pour saupoudrer sur les plats.

LE CREUSET®

De:

À:

Épices pour harissa

Instructions
Utiliser pour enrober à sec les morceaux de viande, pour relever un ragoût ou pour saupoudrer sur les plats.

LE CREUSET®

De:

À:

Épices pour harissa

Instructions
Utiliser pour enrober à sec les morceaux de viande, pour relever un ragoût ou pour saupoudrer sur les plats.

LE CREUSET®

De:

À:

Épices pour harissa

Instructions
Utiliser pour enrober à sec les morceaux de viande, pour relever un ragoût ou pour saupoudrer sur les plats.

LE CREUSET®

De:

À:

Épices pour harissa

Instructions
Utiliser pour enrober à sec les morceaux de viande, pour relever un ragoût ou pour saupoudrer sur les plats.

LE CREUSET®

De:

À:

Épices pour harissa

Instructions
Utiliser pour enrober à sec les morceaux de viande, pour relever un ragoût ou pour saupoudrer sur les plats.

LE CREUSET®