

Composition secrète de 5 curry

Secret composition of 5 curries

garam masala	
light-colored cumin seeds: 1 tablespoon black cumin seeds: 2 teaspoons cardamom seeds (extracted from their pods): 3 teaspoons black peppercorns: 1,5 tablespoons fennel seeds: 1 teaspoon Mace (reduce): 1 teaspoon 20 cloves 3 cinnamon sticks	1 cs de graines de cumin légèrement torréfiées 2 cc de graines de cumin noir ou carvi* 3 cc de graines de cardamome (sans coque) 1,5 cc de poivre noir 1 cc de graines de fenouil 1 cc de macis (écrasé) 20 clous de girofle 3 bâtons de cannelle

* *Carum bulbocastanum*, une variété de carvi, plus subtil que le cumin.

panch phoron	
même proportion pour chaque épice / same proportion for every spices	
cumin seeds fenugreek seeds fennel seeds mustard seeds nigella seeds	Graines de cumin Graines de fenugrec Graines de fenouil Graines de moutarde (noire) Graines de nigelle

kala masala	
coriander seeds: 2 cups salt: $\frac{1}{2}$ cup dried coconut pieces: $\frac{1}{2}$ cup cumin seeds: $\frac{1}{2}$ cup chili powder: $\frac{1}{4}$ cup sesame seeds: $\frac{1}{4}$ cup black cumin: 3 teaspoons cloves: 2 teaspoons turmeric: 1 teaspoon mustard seeds: 1 teaspoon fenugreek seeds: $\frac{1}{2}$ teaspoon pieces of cinnamon: 4 / 1 inch asafetida: 2 teaspoons bay leaves: 5 to 6 oil: $\frac{1}{2}$ cup	2 tasses de graines de coriandre $\frac{1}{2}$ tasse de sel $\frac{1}{2}$ tasse de noix de coco sèche en morceaux $\frac{1}{2}$ tasse de graines de cumin $\frac{1}{2}$ tasse de poudre de chili (piment fort) $\frac{1}{4}$ tasse de graines de sésame 3 cc de cumin noir ou carvi* 2 cc de clous de girofle 1 cc de curcuma 1 cc de graines de moutarde $\frac{1}{2}$ cc de graines de fenugrec 4 bâtons de cannelle de 2,5 cm 2 cc d'assa-foetida 5-6 feuilles de laurier $\frac{1}{2}$ tasse d'huile

sambar masala	
red chiles: 2 cups coriander seeds: $1\frac{3}{4}$ cups cumin seeds: 4 tablespoons fenugreek seeds: $1\frac{1}{2}$ tablespoons brown mustard seeds: $1\frac{1}{2}$ tablespoons black peppercorns: $1\frac{1}{2}$ tablespoons yellow split peas: 2 teaspoons pigeon peas: 2 teaspoons poppy seeds: 2 teaspoons ground turmeric: 2 teaspoons cinnamon bark: 2 large sticks curry leaves: a few Oil: 1 tablespoon	2 tasses de piments rouges $1\frac{3}{4}$ de tasses de graines de coriander 4 cs de graines de cumin 1,5 cs de graines de fenugrec 1,5 cs de graines de moutarde (noire) 1,5 cs de poivre noir en grains 2 cc de pois sec (pisum sativum) 2 cc de pois d'Angole (Cajanus cajan) 2 cc de graines de pavot 2 cc de curcuma en poudre 2 bons bâtons de cannelle Quelques feuilles de curry fraîches 1 cs d'huile