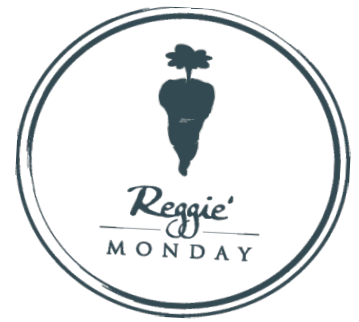


Dukkah égyptien



Type	Personnes	Temps de préparation	Temps de cuisson
apéro	10	10 min	-

RECOMMANDATIONS

J'ai découvert la Dukkah dans les Territoires du Nord Ouest, au Canada. Il faisait -20°C dehors. Etienne, mon hôte québécois, est marchand d'épices. Il m'a fait découvrir ce savoureux mélange de graines et d'épices originaire d'Egypte.

INGREDIENTS

200 g de graines de tournesol
100 g de graines de sésames
20 g de graines de coriandre
3 c. s. de graines de cumin
2 c. c. de paprika
1/2 c. c. de grains de poivre noir
1 c. c. de fleur de sel
huile d'olive ou de tournesol

INSTRUCTIONS

- 1 Mettre une poêle sèche sur feu vif et griller les noix en remuant. Une fois dorées, les sortir et
- 2 Faire de même avec le sésame pendant 1 ou 2 min tout en remuant bien. Attention, faut pas que ça crâme ! Réserver avec les noisettes
- 3 Faire de même avec la coriandre, le cumin. Attendre que les épices dégagent leurs arômes et
- 4 Moudre le poivre noir dans un mortier puis ajouter les noix, les épices et la fleur de sel. Concasser grossièrement mais pas trop finement afin de conserver un certain croquant. Mélanger enfin le paprika à la fin
- 5 Servir avec du pain trempé dans de l'huile d'olive. Conserver dans une boîte hermétique.