

POUDRE DE FEUILLES SECHÉES DE COMBAVA (thermomix)



Ingrédients :

- 10 g de feuilles de combava séchées

Préparation :

- faire tourner les couteaux à vitesse 8,5
- puis laisser tomber les feuilles de combava séchées sur les couteaux pendant 30 secondes
- mixer pendant 1 minute à vitesse 7
- puis 1 minute à vitesse 10
- tamiser la poudre
- verser dans un petit pot en verre avec un couvercle pour que cette poudre reste à l'abri de l'humidité.

Conseil d'utilisatin :

- pour assaisonner les plats créoles et la cuisine asiatique (rougails et bouchons réunionnais, samoussas, chutneys, des currys, et toute la cuisine aigre-douce)
- le combava se marie très bien avec les crustacés : crevettes, gambas, langoustines,
- parfume et relève les soupes et les marinades
- se conjugue à merveille avec les fruits, les crèmes, les glaces et sorbets.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.