

HARISSA AUX NOTES FUMÉES

Sans gluten, sans produits laitiers

TEMPS DE
PRÉPARATION

40 minutes

TEMPS DE
CUISSON

30 minutes

NOMBRE DE
PERSONNES

4 pers.

SAISON

Été/À l'année

CATÉGORIE

Sauces & dips

INGRÉDIENTS

- 2 poivrons rouges moyens
- 4 à 5 piments rouges
- 1 c. à café graines de coriandre
- 1 c. à café graines de cumin
- 1/2 c. à café graines de carvi
- 1 à 2 gousse(s) d'ail dégermée(s)
- 1 c. à soupe huile d'olive
(- 1 c. à café sucrant)
- Jus de citron
- Sel

PRÉPARATION

Fais griller les 2 poivrons au four ou à même le feu sur la gazinière jusqu'à ce que la peau noircisse. Si ce n'est pas la saison des poivrons, utilise des poivrons rouges conservés en bocaux.

Place les poivrons "brûlés" dans un tupperware pendant 15 min, puis retire la peau carbonisée pour ne garder que la chair aux notes fumées. Réserve.

Dans une poêle à sec, fais toaster les graines de carvi, cumin et coriandre. Retire-les dès que tu commences à sentir leur parfum embaumer la cuisine.

Découpe les piments en petits morceaux. S'ils sont très piquants, retire les graines et la membrane interne (la partie blanchâtre qu'on appelle le placenta).

Verse les épices dans le mortier et écrase-les au pilon. Une fois en poudre, ajoute les piments avec l'ail et le sel. Écrase au pilon, puis ajoute les poivrons coupés en morceaux, l'huile d'olive et un peu de jus de citron (2 c. à café pour commencer). Et un peu de sucrant si les poivrons ne sont pas assez sucrés. Écrase bien le tout au pilon. Goûte pour corriger l'assaisonnement. Ne mets pas trop de jus de citron surtout !

Tu peux aussi ajouter une pointe de cristaux de sel fumés pour accentuer un peu l'arôme fumé de cette harissa. À servir aussitôt sur du houmous, des légumes rôtis, un couscous, un tajine, dans un sandwich...