



Mortier & pilon en granit

.....

Cet ustensile de cuisine est idéal pour broyer finement des petites quantités d'épices, d'herbes, d'ail, etc. La paroi intérieure rugueuse permet d'écraser des ingrédients durs tels que les grains de poivre, de cumin, etc. Lors du broyage, les herbes et épices dégageront pleinement leur goût et leurs arômes. Pour un arôme encore plus intense, certaines épices, comme les graines de cumin et de coriandre, pourront d'abord être grillées dans une poêle. Le mortier convient également pour la réalisation d'un pesto, d'une pâte de curry ou de mayonnaise à l'ail.

Avant la première utilisation

Un mortier neuf peut contenir un peu de poussière due au polissage. Pour l'éliminer et pour protéger le mortier contre l'absorption des arômes et des odeurs, nous vous conseillons de procéder comme suit:

- Prenez une poignée de riz blanc sec ou de sel marin et pilez jusqu'à obtention d'une poudre. Rincez le mortier avec de l'eau tiède et essuyez-le bien. Répétez ces actions (piler et sécher) une seconde fois.
- Écrasez ensuite finement quelques cacahuettes ou un peu de noix de coco râpée dans le mortier pour en extraire l'huile qui remplira les 'pores' de la pierre. Laissez agir quelques heures: une couche protectrice huileuse se formera sur la paroi intérieure du mortier.
- Rincez le mortier à l'eau tiède et essuyez-le. Le mortier est prêt à l'usage.

Mode d'emploi

Pour un résultat optimal, ne remplissez le mortier que de moitié. Placez-le sur les genoux ou sur une base solide afin de pouvoir manier le pilon avec force (posez éventuellement un torchon sous le mortier pour empêcher qu'il ne vous glisse des mains). Tournez ensuite fermement le pilon dans le mortier et broyez les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. L'ajout de gros sel marin aux ingrédients facilite un broyage fin : les grains de sel feront office de "meule à grains". Pour un mélange sucré, ajoutez du sucre cristallisé.

Purée d'ail

Hachez grossièrement une gousse d'ail, ajoutez-y du gros sel et laissez reposer. Passez le tout ensuite au pilon dans le mortier pour obtenir une purée d'ail parfaite.



plus d'information au verso>

Mélange au romarin et au cumin

pour aromatiser vos viandes
de poulet et d'agneau

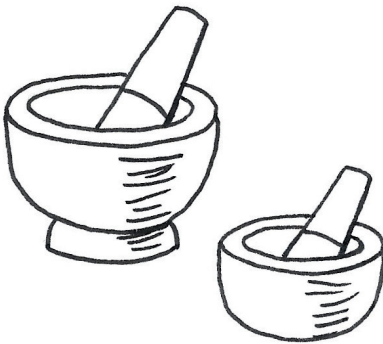
Entretien

Nettoyez toujours votre mortier à l'eau chaude. N'utilisez jamais de détergent car celui-ci peut donner à la pierre un goût de savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive, mais plutôt une lavette. Ne frappez pas le pilon contre le bord du mortier pour le nettoyer, ceci pourrait l'endommager.

Enduisez de temps en temps la paroi intérieure d'un peu d'huile d'olive ou d'huile de tournesol.

- 1 c. à s. d'aiguilles de romarin, hachées finement
- 1 c. à c. de graines de cumin
- 1 c. à c. de gros sel marin
- 2 gousses d'ail pelées
- huile d'olive extra vierge
- poivre noir fraîchement moulu
- 1 pincée de chili en poudre (facultatif)

Faites griller les graines de cumin dans une poêle sans matière grasse. Lorsqu'elles dégageront leur arôme, versez-les dans le mortier. Broyez-les ensuite finement avec les aiguilles de romarin. Ajoutez l'ail et le sel. Laissez reposer une minute et broyez jusqu'à obtention d'un pâte délicieusement parfumée. Ajoutez, selon votre goût, du chili en poudre ou du poivre noir. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Badigeonnez votre poulet ou gigot d'agneau de ce mélange avant la cuisson.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille