Marinade jaune

Assaisonnements & Marinades · Gabon



30 min	PREPARATION
30 min	CUISSON
pers.	PORTIONS
Facile	DIFFICULTE

La Marinade Dorée Maison aux Épices et aux Herbes Fraîches est une préparation aromatique inspirée des assaisonnements maison africains. Elle se distingue par sa belle couleur jaune orangé, obtenue grâce au curcuma, au curry et aux poivrons jaunes et orange.

> *Sa texture onctueuse, légèrement granuleuse et souple permet d'enrober parfaitement les viandes, les poissons, les volailles et les légumes. Son mélange d'ail, de gingembre, d'herbes fraîches et d'épices lui apporte une saveur riche, parfumée et légèrement relevée.*

Ingredients

de curcuma en poudre
2 c. à café

de moutarde
2 c. à soupe

de poivre noir
1 c. à café

de thym séché
1 c. à soupe

de paprika doux
1 c. à café

de poivre blanc
1 c. à café

morceau de gingembre frais
1

gros poivron jaune
0.97

poivron orange
2

petit poivron vert
1

oignons jaunes moyens
2

échalotes
2

gousses d'ail
8

morceau de curcuma frais (facultatif)
1

tiges d'oignons verts
3

bouquet de persil frais
1

bouquet de coriandre fraîche
1

branches de céleri avec leurs feuilles
2

petit piment jaune ou vert (facultatif)
1

de curry doux
1 c. à café

de gingembre en poudre
1 c. à café

de cumin moulu
1 c. à café

de coriandre moulue
1 c. à café

de sel, à ajuster selon le gout
2 c. à café

cube de bouillon de légumes (facultatif)
1

d'huile végétale
120 ml

de jus de citron frais
60 ml

de vinaigre de cidre (facultatif)
30 ml

d'eau potable, selon la consistance souhaitée
150 ml

Preparation

1

Préparer les légumes 1. Lavez soigneusement les poivrons, le persil, la coriandre, le céleri et les oignons verts. 2. Égouttez les herbes et séchez-les avec du papier absorbant. 3. Retirez les graines et les parties blanches des poivrons. 4. Épluchez les oignons, les échalotes et l'ail. 5. Pelez le gingembre et le curcuma frais. 6. Coupez tous les légumes en petits morceaux afin de faciliter le mixage.

2

Mixer les ingrédients frais: 1. Placez les poivrons jaunes, orange et vert dans le blender. 2. Ajoutez les oignons, les échalotes et les gousses d'ail. 3. Incorporez le gingembre, le curcuma frais et les oignons verts. 4. Ajoutez le persil, la coriandre, le céleri et éventuellement le piment. 5. Versez environ 50 ml d'eau. 6. Mixez pendant 1 à 2 minutes, en plusieurs fois si nécessaire, jusqu'à obtenir une préparation homogène. La texture doit être finement mixée, sans gros morceaux de légumes.

3

Incorporer les épices : Ajoutez progressivement le curcuma en poudre, le curry, le paprika, le gingembre en poudre, les deux poivres, le thym, le cumin, la coriandre moulue et le sel. Ajoutez éventuellement le cube de bouillon émietté. Mixez pendant 30 à 45 secondes pour répartir uniformément les épices. La préparation commence à prendre une belle couleur jaune doré.

4

Ajouter les ingrédients liquides : 1. Incorporez la moutarde et éventuellement le miel. 2. Versez le jus de citron et le vinaigre. 3. Ajoutez progressivement l'huile végétale et l'huile d'olive. 4. Mixez pendant 1 à 2 minutes pour obtenir une préparation homogène. 5. Ajoutez le reste de l'eau, petit à petit, uniquement si nécessaire.

5

Ajuster la texture et la couleur : Si la marinade est trop épaisse, ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau à la fois et mixez brièvement. Si la couleur manque d'intensité, incorporez une petite pincée de curcuma supplémentaire. Si elle est trop liquide, ajoutez quelques morceaux de poivron jaune et mixez à nouveau. Goûtez et rectifiez le sel, le citron ou les épices.

6

Laisser reposer : Versez la marinade dans un récipient propre, couvrez et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur pour permettre aux arômes de se mélanger.

Conseils du chef

- Pour une couleur dorée naturelle : privilégiez les poivrons jaunes et le curcuma. Évitez de mettre trop de poivron vert ou de persil.
- Pour une texture parfaite : mixez suffisamment longtemps pour éliminer les gros morceaux, sans transformer la marinade en liquide trop clair.
- Pour une saveur équilibrée : incorporez progressivement le citron et le vinaigre afin de ne pas masquer le goût des aromates.
- Pour une marinade plus relevée : ajoutez un piment africain frais, en petite quantité.
- Pour les poissons : réduisez légèrement la quantité de curry et privilégiez le citron.
- Pour les volailles : ajoutez une cuillère supplémentaire de moutarde pour renforcer l'adhérence de la marinade.