

Mélange

VADOUVAN



Origine : Inde

QU'EST-CE QUE LE MÉLANGE VADOUVAN ?

Originaires de Pondichéry, les épices vadouvan mêlent épices indiennes et aromates français. C'est en effet sous l'influence coloniale de cet ancien comptoir français que le traditionnel masala indien *vadavam* fut revisité à la française et nommé *Vadouvan*. On le trouve ainsi également sous les noms de *curry français* ou *french cari*.



Très parfumé et coloré, ce mélange d'épices ravira tous les amateurs de saveurs raffinées de la cuisine indienne. Contrairement aux autres currys indiens, il ne pique pas et ce sont les graines de moutarde et l'ail qui donnent la puissance au mélange. L'oignon, presque confit avant d'être séché, apporte également une touche sucrée subtile. Les épices séchées sont ensuite mélangées à l'huile d'olive.

CONSEILS D'UTILISATION :

En général, le vadouvan est parsemé en début de cuisson pour les cuissons courtes, et environ 10mn avant la fin de la cuisson pour les cuissons mijotées ou longues.

Il s'utilise dans de nombreux plats :

- **Avec la viande** : dans les marinades de viandes blanches, dans un curry, sur un poulet rôti, dans les ragoûts ou sautés, ou à frotter sur les viandes rouges ou blanches avant de les griller.
- **Avec les produits de la mer** : pour parfumer la sauce des moules, des poissons au four, avec les noix de Saint-Jacques...
- **Avec les légumes et féculents** : dans l'assaisonnement des soupes, bouillons et eaux de cuisson pour les pâtes ou légumes, sur les pommes de terre sautées...

Dosage conseillé : 2 c. à café pour 2 kg de moules et environ 3 c. à soupe de vadouvan pour un plat de viandes, de poissons ou de légumes pour 6 personnes.

Bonne dégustation !