



Ras el-hanout: une pincée d'Orient dans les recettes de nos contrées



Tipp von Esther Kern



Les mélanges d'épices de pays étrangers relèvent agréablement nos plats, le plus connu étant probablement le curry. Mais depuis quelques années, d'autres mélanges d'épices font parler d'eux, comme le zaatar, tout droit venu d'Orient et composé pour l'essentiel d'herbes et de sésame, et qui s'est frayé un chemin jusque dans les cuisines suisses surtout grâce à Yotam Ottolenghi et à ses livres de recettes devenus des best-sellers. Le ras el-hanout, un mélange originaire d'Afrique du Nord et plus précisément du Maghreb, connaît lui aussi une popularité grandissante.

Comme pour tous les mélanges d'épices, il n'en existe pas une seule et unique recette. Chaque famille a son propre mélange. «Ras el-hanout signifie le chef du magasin», explique Michael Morskoi de la société Chalira, qui produit des mélanges d'épices bio à Aarau. Cela signifie que le ras el-hanout est une affaire très personnelle, car c'est le chef ou la cheffe qui en détermine les ingrédients. Une chose est sûre: avec sa trentaine d'épices et d'herbes, le ras el-hanout est un mélange beaucoup plus complexe que le zaatar, qui



n'en contient généralement qu'une douzaine.

Le mélange maghrébin a pour base, par exemple, le cumin, le carvi, l'anis, les graines de fenouil, la coriandre, le chili, le paprika, la cardamome, la cannelle, le gingembre et le curcuma. Un bon ras el-hanout comprend également plusieurs variétés de poivre. Michael Morskoi a composé son ras el-hanout presque exclusivement à partir de ses souvenirs d'un voyage qu'il a effectué au Maroc. Selon lui, les ingrédients de base sont essentiels. Ainsi, «Chalira» se procure quasiment la totalité de ses épices exotiques auprès de fournisseurs et de producteurs en Asie avec qui l'entreprise entretient une relation personnelle. «Il n'y a que de cette façon que nous pouvons garantir une qualité élevée», affirme l'expert en épices.

Michael Morskoi se charge lui-même de sélectionner les herbes et épices cultivées dans nos contrées. Par exemple, il achète le carvi et les graines de fenouil auprès d'un horticulteur en Autriche. «Ces épices contiennent bien plus d'huiles essentielles que si elles avaient fait le tour du globe», explique-t-il. De plus, il moule bien sûr les épices sur place à Aarau, ce qui garantit leur fraîcheur et leur intensité.

Michael Morskoi aime le ras el-hanout dans les tajines, tel qu'il est utilisé au Maroc, mais pas seulement. «En été, saupoudré sur des tomates coupées en dés, c'est tout simplement délicieux, dit-il. Et si vous en mettez un peu dans une sauce tomate, vous lui donnerez tout de suite une touche orientale.»

L'important, c'est de ne pas acheter ces mélanges d'épices en trop grande quantité. Il faut que la mouture et le mélange soient le plus frais possible. Conclusion: évitez d'acheter des grands emballages pendant vos vacances et préférez-leur les petites portions que vous trouverez chez un épicier ou un producteur de confiance.

Pour le conditionnement de ses épices, Michael Morskoi a choisi des pots spéciaux en verre violet qui protègent de la lumière: «Dans ces pots, les épices et les mélanges peuvent se conserver bien deux ans. Les pots en terre cuite sont également adaptés.» Si vous n'avez ni pot spécial ni pot en terre cuite, pensez néanmoins à conserver les épices à l'abri de la lumière, et de préférence à 20 degrés, ce qui veut dire loin du four ou des plaques de cuisson.

Pour plus d'informations ou pour passer commande chez Chalira, rendez-vous sur: <http://www.chalira.ch>