Harissa maison aux piments rouges

Une harissa parfumée au cumin, au carvi et à l'ail, bien plus fraîche que celle des tubes. À doser selon votre résistance au piment.

12 personnes	15 min préparation	10 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 100 g de piments rouges secs
- 4 gousse d'ail
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de coriandre moulue
- 1 c. à café de carvi
- 1 c. à café de sel
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 300 ml d'eau bouillante

Préparation

1. Épépiner les piments avec des gants et les faire tremper 20 minutes dans l'eau bouillante.
2. Égoutter les piments et les mettre dans le bol avec l'ail.
3. Hacher grossièrement.
   10 sec / vitesse 8
4. Ajouter les épices, le sel, le citron et la moitié de l'huile.
5. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse en raclant les parois.
   40 sec / vitesse 7
6. Verser dans un bocal et couvrir du reste d'huile.

Le conseil de Tiha
Porte des gants et évite de te frotter les yeux. Si elle est trop forte, ajoute une demi-tomate pendant le mixage.

Conservation : 1 mois au réfrigérateur sous une couche d'huile.