

Guide Pratique : Créer son Mélange d'Épices à Paella Maison

Pourquoi préparer son mélange maison ?

- Contrôle total sur la qualité et la fraîcheur des ingrédients.
- Absence de colorants artificiels (comme la tartrazine) souvent présents dans les mélanges industriels.
- Ajustement personnalisé de l'intensité du safran et du piment selon vos goûts.

Ingrédients pour 1 pot de 50g

- 2 cuillères à soupe de paprika doux (pimentón dulce)
- 1 cuillère à café de paprika fumé (pimentón de la Vera)
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre (pour la couleur naturelle)
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1/2 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1/2 cuillère à café de thym séché
- 1 pincée de filaments de safran (à écraser au mortier)
- 1/2 cuillère à café de sel fin (optionnel)

Étapes de préparation

- Écrasez finement les filaments de safran dans un mortier jusqu'à obtenir une poudre.
- Dans un bol propre et sec, mélangez toutes les épices en poudre.
- Utilisez un petit fouet ou une fourchette pour homogénéiser parfaitement le mélange.
- Transférez dans un pot en verre hermétique, idéalement teinté pour protéger de la lumière.
- Étiquetez le pot avec la date de préparation.

Conseils d'utilisation et conservation

- Dosage recommandé : 1 cuillère à soupe bombée pour 400g de riz rond (type Bomba).
- Ajoutez le mélange dans la poêle juste avant de verser le bouillon pour libérer les arômes.
- Conservez à l'abri de l'humidité, de la chaleur et de la lumière directe.
- Utilisez votre mélange dans les 6 mois pour garantir une puissance aromatique optimale.