



# Pâte à colombo ou Massalé

Le colombo ou calbou est un mélange d'épices proche du curry et rentre dans la composition du plat très connu dans la caraïbe : le Colombo

**Type de plat** condiment

**Cuisine** Caribéenne

**Keyword** curcuma, curry, épices, pâte à colombo

## Ingrédients

### Poudre à colombo

- 10gr ou 2 cuillères à soupe de graines de coriandre
- 10 gr ou 2 cuillères à soupe rase de graines de cumin
- 10 gr ou 1 cuillère à soupe de graines de moutarde jaune
- 2,5 gr ou 1 cuillère à café rase de grain de poivre noir
- 5 gr ou 1 cuillère à café bombé de graines de fenugrec
- 15 gr ou 1 cuillère à soupe de riz
- 3 clous de girofle

### épices pour former la pâte

- 50gr de cives
- 20gr de persil
- 3 gousses d'ail ou 15gr
- 100 gr de curcuma frais ou 20 à 30 gr de curcuma en poudre
- 10gr de gingembre (facultatif)
- 5cl ou 50 gr d'eau
- 1/8 à 1/4 de piment ou 2 piments végétariens (facultatif)

## Instructions

### poudre d'épices pour pâte à colombo

1. 1- Dans une poêle ou casserole, torréfiez à sec et à feu moyen 3 minutes , les grains : coriandre, cumin, moutarde jaune, poivre noir, fenugrec, riz. Remuez constamment et veillez à ce que le mélange ne brûle pas . Débarrassez dans un plat afin que les graines refroidissent .
2. 2- A l'aide d'un mortier et d'un pilon, ou d'un hachoir, moudre les graines torréfiées, rajoutez les clous de girofle , vous devez obtenir une poudre fine.Tamisez.

### Épices fraîches

1. 3- Epluchez l'ail, le curcuma, le gingembre, nettoyez les cives.

Placez tous les ingrédients le bol d'un robot multifonctions (piment, ail, curcuma,gingembre, cives),mixez jusqu'à obtenir une purée d'épices.

2. 4- Pesez 40gr de poudre à colombo, et ajoutez à la pâte de curcuma. Mélangez bien, toujours dans le bol d'un robot multifonctions avec 5cl d'eau, et mixez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
3. Conservez la pâte dans un bocal en verre hermétique , au frais.

## **Notes**

Pour faire du Colombo en poudre il suffit de reproduire l'étape 1 et 2 , puis remplacez l'ail, le curcuma le gingembre frais , par leur équivalent en poudre, ajustez les doses de curcuma(environ 20gr en poudre). Puis mélangez l'ensemble.

-si vous utilisez du curcuma frais , il faudra le mettre à bouillir 5 à 10minutes. Egoutter et mixer avec les autres épices.