

Achard de carottes à l'indienne

N nicrunicuit.com/faire/fermenter/achard-de-carottes-a-lindienne/

4 septembre 2018

Fermentez les jeunes carottes de l'automne pour faire cet achard à la manière indienne. Ce suri est une véritable bombe gustative, attention les papilles vont frétiller. Vous n'en aurez jamais assez ! Quand on commence un bocal, on a envie de le finir. Gare à l'addiction, vous êtes prévenus.



La douceur des carottes alliée à l'acidulé de la fermentation, et à la chaleur des épices, ce suri est une merveille.

On peut utiliser de la moutarde jaune, ou noire, ou un mélange des deux. Pour avoir fait plusieurs essais, je recommande vivement la moutarde noire qui a beaucoup plus de goût.

Pour un bocal de 1 litre

- 1 kg de carottes
- 1 belle gousses d'ail
- 2 cuil. à soupe de graines de moutarde brune de préférence

- 1 cuil. à soupe de poudre de curcuma
 - 10 g de sel ni iodé ni fluoré
 - 4 cuil. à soupe d'huile neutre (tournesol, arachide)
1. Épluchez les carottes. Taillez-les en fines lamelles avec un économe. Coupez l'ail pelé en fines tranches. Écrasez grossièrement les graines de moutarde dans un mortier. Faites tiédir à peine l'huile (Elle doit être vers 40°C).
 2. Mélangez bien à la main les carottes avec l'ail, la moutarde, le curcuma et le sel. Remplissez les bocaux en tassant bien. (Tout doit rentrer dans le bocal, si vous avez respecté les quantités). Versez l'huile tiède par dessus.
 3. Fermez le bocal avec le caoutchouc en place, puis remuez en l'inclinant en tous sens pour bien répartir l'huile.
 4. Gardez à température ambiante pendant 1 semaine pour démarrer la fermentation.
 5. Entreposez ensuite idéalement vers 15°C, ou laissez à température ambiante. Ce sera prêt à manger après 2 semaines à température ambiante, 3 semaines au frais. Le conservation est très longue : des années.

Comment ça se mange ?

- Comme condiment en accompagnement de plats indiens... ou pas indiens.
- Comme garniture de sandwiches, de wraps, de crêpes.
- En tapas, avec du jambon, ou en mezzé avec du fromage frais.
- A côté d'un plateau de fromages
- Ajoutez-en dans vos salades, umami assuré.
- Pour faire des canapés pour l'apéritif. Prévoyez que les invités finissent le plateau.
- Ajoutez-en dans une poêlée de légumes (au dernier moment, pour ne pas les cuire).
- À vous d'inventer d'autres utilisations. C'est déjà bon comme ça, tout seul, alors tous les prétextes sont bons pour aller chercher le bocal.