

LE RAS EL-HANOUT, « OR » DU MAROC

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

Je vais vous préparer un tajine de boulettes. D'habitude on utilise souvent du bœuf, ou alors du... ou alors de l'agneau. Mais là je vais utiliser du veau, avec le *ras el-hanout*¹, tomates, coriandre. Donc c'est facile. C'est la recette qu'on peut faire quand on a un invité à l'improviste.

Olivier ROELLINGER, *chef cuisinier et créateur d'épices*

Olivier Roellinger. Je suis cuisinier à Cancale mais, en même temps, compositeur d'épices depuis plus de presque trente-cinq ans maintenant. Alors là nous sommes dans l'entrepôt d'épices à Paris, dans la rue Saint-Anne. Et là nous avons, nous présentons toute notre collection de créations d'épices. Des épices brutes, vingt-deux poivres différents, dix-huit grands crus de vanille avec une cave à vanille également. Fatema elle a générosité, cette sensualité... Moi, elle m'a confié son grand secret du *ras el-hanout* qui est un mélange mythique du Maroc.

Olivier ROELLINGER, *chef cuisinier et créateur d'épices*

« Allo, Fatema ?

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

Oui Olivier !

Olivier ROELLINGER, *chef cuisinier et créateur d'épices*

J'ai retrouvé un *cubebe*² encore d'une meilleure qualité. Alors...

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

Ah c'est génial.

Olivier ROELLINGER, *chef cuisinier et créateur d'épices*

Torréfie à peine, et je pense que le résultat est pas mal. Je pense qu'elle va te plaire.

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

Ben écoute, je suis vraiment ravie.

Olivier ROELLINGER, *chef cuisinier et créateur d'épices*

Bon, on se voit pas assez, hein ?

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

Il faut qu'on trouve le temps !

Olivier ROELLINGER, *chef cuisinier et créateur d'épices*

Je t'embrasse. À bientôt Fatema. Bye.

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

Je t'embrasse fort. À très vite. »

Fatema HAL, *chef cuisinière au Mansoura, Paris*

On va mélanger la viande avec le *ras el-hanout*. Un tout petit peu d'huile d'olive. Je vais d'abord commencer à préparer ma tomate. Donc, un fond de tomates dans le fond de tajine. Tomates fraîches, épluchées et coupées. Un peu de coriandre avec la tomate. Un peu d'ail, et une cuillère à café de *ras el-hanout*, et une demi-cuillère à café de sel. On va faire cuire la tomate sur feu doux. Pendant que la tomate cuit, on va former nos boulettes. C'est vraiment un jeu d'enfant. On peut le faire d'ailleurs avec les enfants. Donc on rajoute les boulettes et on va les laisser cuire. Ça cuit très très vite. On va couvrir. J'attends une petite seconde et je casse mon œuf. Je couvre et j'attends deux-trois petites minutes.

¹ Le *ras el-hanout*, parfois orthographié *raz-el-hanout*, est un mélange d'épices et d'herbes aromatiques utilisé dans toute l'Afrique du Nord et le Moyen-Orient.

² Le *cubebe* (*Piper cubeba*) est une épice originaire d'Asie du Sud-Est. Il porte aussi le nom de *cubeche*, *embèbe*, *poivre à queue*, *poivre de Java* ou encore *poivre du Kissi*. De la même famille que le poivre, on l'utilise souvent dans les poudres de curry.