

# Achards de gingembre

## Ingrédients :

- 250 g de racine de gingembre fraîche
- 1 bel oignon
- 2 grosses échalotes
- 6 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de poivre noir en grain
- 1 cuillère à café de graines de cardamome verte
- 1 cuillère à café de graines de cumin
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- Sel
- 2 cuillères à soupe d'huile

1-Dans un mortier, pilez 1 cuillère à café de poivre noir en grain, 1 cuillère à café de graines de cardamome verte et 1 cuillère à café de graines de cumin.

2-Épluchez le gingembre, coupez-le en fines lamelles puis en julienne, petits bâtonnets de 2 à 3 millimètres de côté.

3-Épluchez l'oignon et les échalotes, coupez-les en deux puis en fines lamelles. Épluchez les gousses d'ail, coupez-les en deux, ôtez leur germe puis émincez-les finement.

4-Dans une poêle, faites chauffer l'huile, ajoutez vos épices pilées au mortier, laissez revenir une minute puis ajoutez les bâtonnets de gingembre, les lamelles d'oignon et d'échalote puis l'ail émincé.

5-Salez, ajoutez 1 cuillère à café de sucre en poudre, 1 cuillère à café de curcuma, mélangez puis couvrez et laissez mijoter pendant environ 20 min, mélangez régulièrement pour obtenir une cuisson homogène.

Les achards de gingembre se conservent 3 à 4 jours dans un pot fermé placé au réfrigérateur.