



< retour

Épicerie

Tandoori



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Épices

Le tandoori sert traditionnellement à épicer du poulet mais il peut aussi servir de base pour des marinades de viande (lapin...).

COMMENT CHOISIR ?

Le tandoori est un mélange d'épices composé de garam masala, gingembre, ail, cumin,

piment de Cayenne. Ce mélange est vendu en flacons en grandes surfaces au rayon épicerie.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Se conserve dans un flacon bien fermé, dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
327 kcal	12,00 g	37,10 g	8,32 g	233,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
521,00 mg	56,30 mg	1,16 g	255,00 mg	28,70 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
27,70 g	1,06 mg	2,48 mg	19,70 mg	5,33 mg
vitamin B1				
0,20 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Joue de porc au jus d'oranges et poudre de tandoori [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Tandoori de poulet [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15780>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15780>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/joue-de-porc-au-jus-doranges-et-poudre-de-tandoori>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/tandoori-de-poulet>