

Ras el-hanout

Le **ras-el-hanout** (arabe : رأس الحانوت), parfois orthographié **raz-el-hanout**, littéralement « tête de l'épicerie », est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine des pays du Maghreb. On le trouve en vente chez les marchands d'épices, dans tous les souks, soit moulu, soit à l'état brut. Son prix varie du simple au double selon les ingrédients employés. Il est aussi appelé « curry du Maghreb ».

Le ras-el-hanout est employé dans la préparation du tajine, de la *mloukhia* mais s'utilise aussi pour lecouscous.

Composé et dosé suivant la science et la fantaisie du vendeur, le ras-el-hanout est l'épice de l'Aïd el-Kebir, s'utilise aussi dans certains plats d'hiver censés réchauffer le corps et est souvent ajouté dans la cuisson dugibier.



Ras-el-hanout.

Sommaire

Étymologie

Origine du ras-el-hanout

Composition

Exemple d'une composition (liste courte)

Exemple d'une composition (liste longue)

Références

Bibliographie

Étymologie

L'appellation « ras-el-hanout » qui désigne le mélange d'épices connu de la cuisine maghrébine est issue de deux mots arabes : *ras*, signifiant littéralement « tête », et *hanout*, signifiant « épicerie ». L'article défini arabe *el*, entre les deux mots, équivalent à l'article défini français « le » et, dans ce contexte, à l'article partitif « de / du / de la ». Le nom *ras el-hanout* signifie donc littéralement « tête de l'épicerie », soit « le meilleur de la boutique »^{1,2}.

Origine du ras-el-hanout

On ne dispose pas de sources historiques établissant la période d'apparition de cette appellation dans les pays du Maghreb. Toutefois, et d'après la littérature produite^[Laquelle ?] autour de ce mélange d'épices spécifique au Maghreb, cette appellation serait liée au fait que ce mélange représente le meilleur de ce qu'un épicier peut préparer et vendre. D'ailleurs, on peut noter que dans les souks, ce genre d'épices est toujours mis en avant, à l'entrée des boutiques d'épiciers.^[non neutre]^[réf. nécessaire]

Composition

Il n'existe pas de recette unique pour la préparation du ras-el-hanout, comme il n'existe aucune appellation d'origine contrôlée pour la fabrication et la commercialisation de ce produit. Les appellations ras-el-hanout marocain, algérien ou tunisien sont erronées et ne sont utilisées qu'à des fins de publicité commerciale. En réalité, la composition varie d'une région à une autre à l'intérieur même de chacun des pays maghrébins, en fonction des conditions géographiques, agraires et lax et coutumes de chaque région.

Les différences gustatives entre les divers ras-el-hanout réside donc à la fois dans la composition et le dosage de chaque épice :

Exemple d'une composition (liste courte)

La liste qui suit représente la recette courante dans la région de Biskra, en Algérie. Toutes les épices, principalement des graines et des rhizomes, sont lavées, séchées et moulues :

- | | | |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1. <u>Cardamome</u> | 7. <u>Clou de girofle</u> | 13. <u>Cumin</u> |
| 2. <u>Coriandre</u> | 8. <u>Curcuma</u> | 14. <u>Graines de fenouil</u> |
| 3. <u>Noix de muscade</u> | 9. <u>Gingembre</u> | 15. <u>Anis vert</u> |
| 4. <u>Quatre-épices</u> | 10. <u>Lavande</u> | 16. <u>Cubèbe</u> |
| 5. <u>Cannelle</u> | 11. <u>Boutons de rose</u> | 17. <u>Racines de pariétaire</u> |
| 6. <u>Poivre long</u> | 12. <u>Carvi</u> | |

Parmi les autres épices utilisées (outre le sel) on trouve :

1. Ail séché
2. Piment rouge séché
3. Menthe séchée
4. Tomates séchées

Exemple d'une composition (liste longue)

La recette traditionnelle du ras-el-hanout varie entre 24 et 27 ingrédients (formule la plus courante) et peut aller jusqu'à plus de quarante.

- | | | |
|---------------------------|------------------------------|--|
| 1. <u>Cardamome</u> | 10. <u>Poivre long</u> | 19. <u>Lavande</u> |
| 2. <u>Macis</u> | 11. <u>Poivre noir</u> | 20. <u>Boutons de rose</u> |
| 3. <u>Galanga</u> | 12. <u>Poivre des moines</u> | 21. <u>Fruit du frêne</u> |
| 4. <u>Maniguette</u> | 13. <u>Cubèbe</u> | 22. <u>Baies de belladone</u> |
| 5. <u>Noix de muscade</u> | 14. <u>Clou de girofle</u> | 23. <u>Nigelle</u> |
| 6. <u>Quatre-épices</u> | 15. <u>Curcuma</u> | 24. « <u>Gouza el asnab</u> » : boules de graines cultivées, agglomérées |
| 7. <u>Cantharide</u> | 16. <u>Gingembre</u> | 25. <u>Fruit d'une asclépiadacée</u> : <i>hil et abachi</i> |
| 8. <u>Cannelle</u> | 17. <u>Gingembre blanc</u> | |
| 9. <u>Cypéracée</u> | 18. <u>Iris</u> | |

Parmi les autres épices utilisées (outre le sel), on trouve :

1. Coriandre
2. Fenouil
3. Fenugrec
4. Romarin

Références

1. Saveurs magazine, « Ras el hanout : sa composition et ses recettes - Saveurs Magazine », *Saveurs Magazine*, 2 novembre 2016 (lire en ligne (<https://www.saveurs-magazine.fr/ras-el-hanout/>))
2. Marmiton-aufeminiņ « Raz-el-hanout » (http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_raz-el-hanout_1.aspx) sur *marmiton.org* (consulté le 15 avril 2018)

Bibliographie

- Zette Guinaudeau, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, éd. Laurent, 1966.
 - Jill Norman, *Les Épices*, Paris, éd. Hatier, 1991.
-

Ce document provient de «<https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Ras-el-hanout&oldid=148445927>».

La dernière modification de cette page a été faite le 14 mai 2018 à 11:38.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc, organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.