

Fiche Recette : Paneer Butter Masala

Ingrédients

- 250g de paneer coupé en cubes
- 2 oignons moyens finement hachés
- 3 tomates mûres mixées en purée
- 1 cuillère à soupe de pâte d'ail et gingembre
- 100ml de crème liquide entière
- 50g de beurre doux
- 1 cuillère à café de poudre de chili rouge
- 1 cuillère à café de garam masala
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- Sel selon le goût
- Feuilles de coriandre fraîche pour la garniture

Étapes de préparation

- Faites chauffer l'huile et la moitié du beurre dans une poêle, puis faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajoutez la pâte d'ail et gingembre, faites revenir 1 minute, puis versez la purée de tomates.
- Laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe et que l'huile commence à se séparer sur les bords.
- Incorporez le curcuma, le chili en poudre et le sel. Mélangez bien.
- Ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une consistance onctueuse, puis incorporez les cubes de paneer.
- Laissez cuire doucement pendant 5 minutes pour que le paneer s'imprègne des saveurs.
- Ajoutez le reste du beurre, le garam masala et la crème liquide. Mélangez délicatement et retirez du feu immédiatement.

Conseils de service

- Servez chaud avec des naans, des rotis ou un riz basmati parfumé.
- Garnissez généreusement avec de la coriandre fraîche ciselée juste avant de servir.
- Pour une sauce encore plus lisse, vous pouvez filtrer la purée de tomates avant la cuisson.