

## MATTAR PANEER AU CURRY (paneer fromage indien)



### INGREDIENTS :

250g petits pois

200g de paneer

1 à 2 boîtes de tomates concassées

3 oignons

Huile pour faire revenir le paneer

Epices moulues 2 cuillères à café de - Turmeric ou curcuma

- Coriandre

- Gingembre

- Garam Masala

- Carvi

- Cardamome verte

- Curry jaune

- Sel

### RECETTE :

Couper les oignons en fines lamelles

Couper le paneer en gros cubes

Faire revenir dans de l'huile les épices puis le paneer et mettre de côté

Mettre de nouveau de l'huile pour faire revenir les oignons

Rajouter les tomates concassées avec de l'eau afin de liquéfier un peu la sauce

Une fois que c'est cuit rajouter le paneer et les petits pois et laisser mijoter quelques minutes

Pour ceux qui aiment un peu relevé mettre au moment de servir du piment de cayenne

Servir avec du riz blanc collant et du Naan.