BUTTER PANEER



Les cubes de paneer sont cuits dans trois types de matières grasses : du ghee, du beurre et du beurre de noix de cajou, pour un plat végétarien raffiné. Traditionnellement, les noix de cajou grillées et concassées sont réduites en purée avec des oignons et des tomates cuits, mais cette version évite cette étape fastidieuse tout en conservant la même onctuosité et la même richesse de saveurs.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 6 (donne environ 10 tasses)

Ingredients

- 680 g de paneer, coupé en cubes de 1 cm
- 2 c. à soupe de ghee ou d’huile végétale neutre
- 1 c. à café de gingembre frais râpé ou pâte de gingembre
- 1 c. à café d’ail frais râpé ou pâte d’ail
- 1 petit oignon blanc finement émincé
- 1 c. à café de piment rouge du Cachemire
- 1 cuillère à café de garam masala
- 2 cuillères à soupe de beurre de noix de cajou
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé

- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 3 piments verts thaïlandais, hachés (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée (facultatif)
- Riz ou roti pour accompagner

Préparation

Etape 1
Si vous utilisez du paneer acheté en magasin, faites tremper le fromage dans de l'eau chaude du robinet pendant 10 minutes, puis égouttez-le.

Etape 2
Dans une casserole moyenne, faites chauffer le ghee à feu vif jusqu'à ce qu'il fonde, soit 30 à 90 secondes. Ajoutez le gingembre et l'ail et faites cuire jusqu'à ce que l'odeur d'ail cru se dissipe, soit environ 30 secondes. Ajoutez l'oignon et poursuivez la cuisson, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, soit 5 à 7 minutes.

Etape 3
Ajoutez la poudre de chili et la moitié du garam masala et faites cuire jusqu'à ce que le mélange dégage un parfum délicieux, environ 30 secondes. Incorporez les tomates et le beurre de noix de cajou. Faites cuire en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les tomates commencent à se défaire, soit 5 à 7 minutes.

Etape 4
Réglez le feu à moyen et ajoutez le beurre. Faites cuire jusqu'à ce que le beurre ait fondu dans le mélange, environ 30 secondes. Incorporez 1 cuillère à café de sel et ajoutez de l'eau si vous souhaitez obtenir une sauce plus liquide. Goûtez et ajoutez du sel si nécessaire. Incorporez les cubes de paneer. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les saveurs se soient mélangées. Garnissez avec le reste du garam masala, les piments verts et la coriandre, si vous en utilisez. Servez avec du riz ou du roti.