



## Saag Paneer



Catégories : Plat \* végétarien

### Ingrédients:

- 600 gr d'épinards (frais ou congelés)
- 200 gr de paneer
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate
- 1 càc de gingembre moulu
- 2 càc de garam masala
- ½ càc de curcuma en poudre
- 50 ml de crème végétale (ou crème fraîche)
- sel & poivre

### Préparation:

Coupez le paneer en cubes d'environ 2 cm puis faites les revenir dans une poêle avec un peu d'huile pendant 5 minutes en remuant fréquemment- le paneer doit devenir doré. Sortez ensuite les cubes de paneer de la poêle et placez les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Coupez l'oignon en fines lamelles et hachez les gousses d'ail. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle puis mettez l'oignon à cuire pendant une dizaine de minutes - jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Ajoutez ensuite l'ail, le gingembre, le garam masala et le curcuma et mélangez bien le tout.

Coupez la tomate en petits morceaux et ajoutez la dans la poêle. Laissez mijoter pendant 10 minutes environ en remuant de temps en temps.

Puis ajoutez les épinards, couvrez et laissez cuire 5 minutes.

Enfin, ajoutez la crème et les cubes de paneer.  
Réduisez le feu et laissez cuire encore 5 petites  
minutes.

Ajustez l'assaisonnement, fermez les yeux...et voilà,  
vous êtes à Inde!

Bon appétit !