

Paneer masala au beurre

avec riz basmati

Épicée

Végé

40 minutes



Paneer



Tomates broyées



Mélange d'épices indien



Pâte de cari piquante



Purée de gingembre et d'ail



Bébés épinards



Coriandre



Riz basmati



Oignon jaune



Lait de coco

BONJOUR PANEER

Un fromage doux qui conserve sa forme même lorsqu'il est frit ou cuit dans une sauce!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Paneer	200 g	400 g
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Mélange d'épices indien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pâte de cari piquante 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée de gingembre et d'ail	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Coriandre	7 g	14 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Oignon jaune	113 g	226 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Sel*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer

- Couper le **paneer** en cubes de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **épinards** et la **coriandre**.



4 Terminer le masala au beurre

- Dans la poêle, ajouter les **tomates broyées**, le **lait de coco** et le **paneer**.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le mélange réduise légèrement.
- Ajouter les **épinards**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce qu'ils tombent.
- **Saler**, au goût.



2 Cuire le riz

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter le **riz**, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



5 Assaisonner le riz

- Séparer le **riz** à la fourchette.
- **Saler**, puis ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié** de la **coriandre**.



3 Commencer le masala au beurre

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis ajouter la **purée de gingembre et d'ail**, les **oignons**, le **mélange d'épices indien**, la **pâte de cari** et **1 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



6 Terminer et servir

- Répartir le **riz** dans les bols, puis garnir de **paneer masala au beurre**.
- Parsemer du **reste** de la **coriandre**.

Le souper, c'est réglé!