

Paneer de style kadai

avec poivrons et riz basmati à l'ail

Végé

35 minutes



Paneer



Riz basmati



Poivron



Oignon rouge



Gousses d'ail



Sauce tikka



Mélange d'épices dal



Bébés épinards



Lait de coco

BONJOUR PANEER

Un fromage doux qui conserve sa forme même lorsqu'il est frit!

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
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Oignon rouge	113 g	113 g
Gousses d'ail	2	4
Sauce tikka	½ tasse	1 tasse
Mélange d'épices dal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Lait de coco	165 ml	400 ml
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* 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

    @HelloFreshCA



Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
 - Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
 - Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
 - Couper le **paneer** en cubes de 1,25 cm (½ po).
- Salier et poivrer.**
- Hacher grossièrement les **épinards**.



Cuire les légumes

- Réduire à feu moyen. Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
- Ajouter le **mélange d'épices dal** et le **reste de l'ail**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Cuire le riz

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **riz** et la **moitié de l'ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter **1 ¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis porter à ébullition à feu élevé.
- 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.



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **sauce tikka** et le **lait de coco**. Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Ajouter le **paneer** et les **épinards**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., ajouter les épinards en plusieurs étapes.)
- **Salier**, au goût.



Cuire le paneer

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre**, puis tourner la poêle pendant 1 min jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le **paneer**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; pour 4 pers., cuire en 2 étapes en utilisant 2 c. à soupe de beurre chaque fois.)
- Poêler de 5 à 6 min, en retournant les **cubes** à l'occasion, jusqu'à ce que le **paneer** soit croustillant et doré sur tous les côtés.
- Réserver dans une assiette.



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette. **Salier**, au goût.
- Répartir le **riz** dans les assiettes. Garnir du **mélange de paneer et de légumes**.

Le souper, c'est réglé!