

Pallak paneer

Ingrédients pour 4 personnes

Epinards en branches et hachés	½ L de lait
Paneer (fromage de bufflone = feta) ou tofu en bloc	1 morceau de gingembre
1 échalote	1 cs de paprika
1 oignon	1 cs de piment en poudre
2 gousses d'ail	1 cs de curcuma en poudre
	2 pincées de sel

Faire revenir dans du beurre clarifié ou de l'huile : oignon, échalote et ail émincés, puis ajouter les épinards avec les épices et le lait et prolonger la cuisson jusqu'à quasi évaporation du liquide.

Ajouter alors le fromage ou le tofu et terminer la cuisson à feu doux.