

PALA PANEER

- 1 kg d'épinards,
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol,
- 1 cuillère à café de graines de cumin,
- Gingembre,
- Ail,
- 2 gousses d'ail,
- ½ cuillère à café de graines de fénugrec,
- 2 cuillères à café de coriandre moulu,
- 25 cl de lait,
- 1 cuillère à soupe de ghee,
- 1 cuillère à café de garam masala,
- 200 g de paneer.

Laver et cuire les épinards.

Les égoutter et les mixer.

Faire chauffer l'huile, y faire brunir les graines de cumin et de fénugrec.

Peler et piler l'ail. Mixer avec le gingembre. Ajouter 2 cuillère à soupe de cette pâte.

Ajouter les épinards, la coriandre, le lait et 25 cl d'eau.

Ajouter le paneer et le ghee.

Remuer jusqu'à ce que le ghee soit fondu.

Saler, ajouter le garam masala et couvrir.