**Paneer**

500ml de lait
2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
Faite bouillir le lait. Dès que ça commence à bouillir, sortez du feu et rajoutez du vinaigre.

Attendez le temps que des caillots se forment (le liquide se séparera du solide). Puis, filtrez le tout à l'aide d'un linge en coton propre.

Tournez le linge et bien filtrer l'excès de liquide. On peut poser un ustensile lourd sur le linge pendant 1/2h pour ôter tout le liquide et ainsi avoir un fromage solide.

Ôtez le linge. Coupez en dés et réserver.

**Rougaille Paneer**(pour 3 personnes)

6 tomates moyennes hachées
1 oignon
1 càc de gingembre et d'ail pâte
2 càs d'huile
3 branches de thym
½ tasse d'eau
Piments (facultatif)
Sel au goût
Environ 15 pc de Paneer
1 pincée de Garam Masala Coriandre

Coupez tomates, oignons, piments, coriandre.

Faire chauffer l'huile, ajoutez oignons et  pâte ail/gingembre.  Mélangez, ajoutez tomates hachées, thym, piment. Laissez cuire 5’ à feu moyen, remuer de temps en temps.

Ajoutez progressivement l'eau pour éviter au rougaille de sécher ou brûler. Assaisonnez.

Laissez cuire le rougaille 15‘. Ajoutez le paneer coupé en dés(1cm) et mélangez soigneusement (évitez d'écraser le paneer).

Arrêtez la cuisson, ajoutez la coriandre. Votre Rougaille Paneer est prêt.

**Tourte aux christophines**

1Pâte feuilletée

2Christophines

1 Oignon rouge

3 Oeufs

10cl crème fraîche

 sel poivre ciboule

Cuire les christophines dans l’eau salée ½ h et les couper en dés.

*Cuisson 35mn th 6/7*