**CHUTNEY menthe/coriandre**

Couper grossièrement 1/4 tasse de **feuilles de menthe** et 1/2tasse de **feuilles de coriandre**, Les réduire en purée au mixer.
Ajouter :

 1 à 2 **piments verts**,

1 cc de **graines de cumin**,

 1/4cc de **sucre**, du **sel,**

1/2 **jus de citron** ou 1/2 tasse **tamarin** trempé dans l’eau tiède

Ajouter un peu d’eau si nécessaire.

**Sauce Tikka Massala :**
15 cl de coulis de tomate
25 cl de crème fraîche épaisse
1 gousse d’ail
1 cuillerée à soupe de garam massala
gingembre frais pelé et râpé
1 cuillerée à café de cumin
1 cuillerée à café de paprika
Coriandre fraîche ciselée
sel/poivre

Dans une cocotte, faites chauffer de l’huile avec l’ail pelé, écrasé. Ajoutez le cumin, le paprika et le gingembre. Salez et poivrez.
Versez le coulis de tomates et la crème fraîche. Laissez cuire à petit feu 20 min.
Au moment de servir, parsemez de coriandre ciselée.
Accompagnez ce plat d’un bon riz blanc basmati et de naans.

**Sauce coriandre (chaude) :**

une quinzaine de branches de [**coriandre**](http://www.pankaj-blog.com/pages/coriandre-epice-indienne-3228044.html)

une **tomate**

2 cuillères à soupe de **yoghourt nature**

2 pincée de [**cumin**](http://www.pankaj-blog.com/pages/Le_Cumin_ou_Jeera-975584.html)

une cuillère à café de **curry**

du **sel** à votre goût

un petit bout de **gingembre**

un **mixeur**

Mettez tous les ingrédients dans un récipient *sauf le yogourt* et mélangez bien. Une fois que c’est bien mixé, ajoutez le yogourt et mixez jusqu’à obtention d’une sauce à la texture généreuse.

**Sauce curry/coco :**

1 oignon,

25 g farine,

1 cuillère à café rase de curry,

1/2 litre de bouillon

lait de coco

Faire blondir au ghee un gros oignon haché, le poudrer d’une grosse cuillère de farine et 1/2 cuillère à café de curry.

Mouiller aussitôt avec du bouillon et du lait noix de coco, saler (ne pas poivrer).

Cuire 30 minutes et passer.

**Sauce Korma :**

- 1 yaourt nature à la grecque
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_oignon.aspx)
- 1 gousse d'ail
- 100 g de noix de cajou non salées
- 100 g d'amandes décortiquées non salées
- 1 cuillère à café de [curcuma](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_devenez-curcuma-addict_1.aspx)
- 1 grosse pincée de [cardamome](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cardamome_1.aspx)
- 1 grosse pincée de [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx) séchée
- 1 grosse pincée de [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx) séché
- 5 [clous de girofle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_clou-de-girofle_1.aspx)
- 15 g de beurre
- 1 grosse pincée de sel

Dans un wok, faites revenir les oignons émincés et l'ail finement haché pendant 2 min dans le ghee chaud.

 Mélangez le yaourt, le curcuma et [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx).
Avec un pilon, écrasez les noix de cajou et les amandes jusqu'à obtenir une sorte de pâte. Versez-la dans le wok, mélangez bien et laissez cuire 2 min.

Ajoutez le reste des épices, le yaourt puis couvrez jusqu'à la fin de la cuisson, sans oublier de remuer de temps en temps.