

## Pâte de Curry indienne

### *Ingrédients :*

- 4 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 morceau de gingembre frais (env. 2 cm)
- $\frac{1}{2}$  piment fort au vinaigre
- 1 càc de sel
- $\frac{1}{2}$  càc de poivre
- 2 càs de coriandre fraîche
- 60g d'huile d'arachide
- 2 càs de curry doux
- 1 càc de paprika doux
- 1 clou de girofle
- 1 càc de graines de moutarde noire
- 1 càc de cumin en poudre



Mettre le bol en route à vitesse 7, laisser tomber la coriandre dans le bol par l'orifice sur les couteaux en marche. Arrêter au bout de 5 secondes. Rajouter l'ail, l'oignon, le piment et le gingembre, émincer 5 secondes à vitesse 5. Racler les parois et rajouter le reste des ingrédients.

Programmer 10 minutes, température vapeur, vitesse 3.

Se conserve quelques mois au frais dans un petit bocal. Au fur et à mesure que vous utilisez la pâte, recouvrir d'un peu d'huile pour une meilleure conservation.

La pâte de curry est idéale pour préparer les Samossas par exemple. Elle sert dans tous les plats indiens, africains, asiatiques ou épicés de façon générale.

C'est un condiment que l'on trouve au rayon exotique en grande surface, mais il coûte cher pour ce que c'est. En le faisant soi-même, c'est comme pour tout avec notre Superbol : on sait ce que l'on a mis dedans...

**Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:**

<http://superbol.over-blog.com/> email : [superbol13@neuf.fr](mailto:superbol13@neuf.fr)

