Paneer Tikka à l’avocat

4 Portions

Ingrédients

200 g (7 oz) de paneer, coupé en cubes

2 avocats du Mexique, mûrs et écrasés

1 c. à thé (5 ml) de garam masala

1 c. à thé (5 ml) de curcuma en poudre

1 c. à thé (5 ml) de cumin en poudre

1 c. à thé (5 ml) de piment en poudre (ajuster selon vos goûts)

1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron

2 c. à soupe (30 ml) de yogourt grec

1 c. à soupe (15 ml) de pâte de gingembre et d'ail

Coriandre fraîche (pour garnir)

Huile végétale ou de canola

Brochettes en bois, trempées

Préparation

1. Préparer la marinade dans un grand bol en mélangeant les avocats écrasés, le yogourt grec, le garam masala, le curcuma, le cumin, le piment en poudre, le jus de citron, la pâte de gingembre et d'ail, ainsi qu'une pincée de sel.
2. Enrober délicatement les cubes de fromage paneer dans le mélange d’avocat pour qu’ils soient bien recouverts. Laisser mariner pendant 30 minutes.

Vish Mayekar, Chef, Vancouver, CA

Vish Mayekar est un chef talentueux reconnu pour son approche innovante de la cuisine italienne et méditerranéenne. Avec une solide expérience en hôtellerie et une créativité débordante, il s'est imposé dans la scène culinaire de Vancouver grâce à ses établissements tels que Caffè La Tana et Pepino's Spaghetti House. Il a été nommé finaliste Top 10 de Top Chef Canada, saison 10 (2022), a remporté une médaille de bronze au Great Kitchen Party (2022), et son restaurant a été élu meilleur restaurant italien par le Vancouver Magazine (2022). Sa dévotion à

Paneer Tikka à l’avocat

3. Enfiler les cubes de paneer marinés sur des brochettes en bois préalablement trempées.
4. Faire chauffer l’huile dans une poêle-gril ou utiliser un barbecue. Faire griller les brochettes environ 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu’à ce que le paneer soit doré et légèrement carbonisé.
5. Garnir de coriandre fraîche hachée et servir avec un chutney vert ou une sauce au yogourt.

offrir des expériences culinaires mémorables a solidifié sa réputation dans la communauté gastronomique.