

# Salade tiède de pomme de terre à l'indienne, yogourt Masala, chutney à la coriandre, amandes et sauce au tamarin - Version Atelier Virtuel

## Recette pour 2

### Description

Une recette avec une inspiration Indienne et végétarienne, remplie de saveurs qui se complètent à merveille.

### L'astuce du chef

Je vous suggère de vous procurer de la pâte de Tamarin pour cette recette, elle est plus facile à trouver et à utiliser.

### Ingrédients

#### Pommes de terre

- 1 Tasse(s) Pommes de terre grelots
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Tige Oignon vert

#### Yogourt Masala

- 0.50 Tasse(s) Yogourt grec
- 1 Cuil. à soupe Garam masala
- 1 Unité(s) Lime

#### Sauce au Tamarin

- 0.50 Tasse(s) Tamarin
- 1 Quantité suffisante Eau
- 1 Cuil. à soupe Miel

#### Chutney à la coriandre

- 1 Botte(s) Coriandre
- 2 Cuil. à soupe Jus de lime
- 1 Quantité suffisante Huile d'olive

#### Amandes effilées

- 4 Cuil. à soupe Amandes effilées

### Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

#### À préparer avant le cours

### Ingrédients

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont sortis et mesurés.

## **Matériel**

1 blender, 1 petit tamis, 1 petite casserole, 2 culs de poule, 1 plaque allant au four, quelques cuillères, 1 planche à découper et 1 couteau de chef.

### Pommes de terre

Tranchez vos patates en rondelles, 1 cm de largeur environ. Pelez et hachez vos gousses d'ail. Dans un cul de poule, mélangez vos patates, ail, curcuma, cumin et sel et poivre, avec un peu d'huile d'olive. Étalez sur votre plaque et cuisez au four à 400F pour environ 15 minutes, on veut obtenir une belle coloration. À la sortie du four, ajoutez vos oignons verts ciselés, goûtez, réajustez l'assaisonnement au besoin.

### Yogourt Masala

Dans un cul de poule, mélangez votre yogourt, Garam Masala et le jus et zeste de la moitié de votre lime. Assaisonnez de sel et poivre, goûtez et réservez.

### Sauce au Tamarin

Dans une petite casserole, ajoutez votre pâte de Tamarin, allongez avec un peu d'eau et rajoutez votre miel. Amenez à ébullition et cuisez pour 5 minutes. Passez au tamis, ajoutez de l'eau au besoin, goûtez et réservez.

### Chutney à la coriandre

Mettez tous vos ingrédients dans un blender, mélangez en allongeant avec un peu d'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une texture de pesto, assaisonnez de sel et poivre, goûtez et réservez.

### Proposition de Présentation

Dans une belle assiette plate, étalez votre yogourt uniformément, étalez vos pommes de terre sur le yogourt, décorez ensuite avec votre chutney, amandes et sauce au tamarin.

### Amandes effilées

Dans une poêle, faites chauffer à feu élevé vos amandes sans corps gras. À l'obtention d'une légère coloration, posez les dans un bol et laissez les tiédir.

**Bon appétit!**