

## PATE DE CURRY ROUGE DOUCE

### INGREDIENTS :

1 cuil. à café de graines de coriandre  
1/2 cuil. à café de graines de cumin  
1 cuil. à café de graines de moutarde  
1 cuil. à café de graines de fenouil + 1 de fenugrec  
2 cuil. à café de curcuma moulu  
1 cuil. à soupe de paprika  
1 cuil. à café rase de cannelle  
1 cuil. à café de sel  
1 morceau de gingembre frais (la taille d'un petit pouce) épluché et râpé très fin  
2 cuil. à soupe de concentré de tomates  
3 caïeux d'ail écrasés  
1 c à café de sucre roux  
1 c à soupe de pâte de tamarin  
1 c à café de farine de maïs  
3 ou 4 feuilles séchées de curry  
de l'huile d'arachide ou de tournesol  
1 oignon

### PREPARATION :

Mettre les grains dans une poêle. Chauffez sur feu moyen et laissez dorer jusqu'à ce que les grains commencent à embaumer. Versez dans un bol et laissez refroidir, puis mixez les grains avec les feuilles de curry pour obtenir une poudre.

Dans un petit robot incorporez le curcuma, le gingembre, l'oignon, l'ail, le paprika puis mixez. Ajoutez la poudre des grains puis mixez. Ensuite incorporez le concentré de tomates, le tamarin, la farine de maïs, le sucre, la cannelle, un peu d'huile et mixez pour obtenir une pâte.

Transférez de suite dans un bocal, versez juste une couche d'huile sur la pâte. Fermez le bocal hermétiquement et réfrigérez.

Cette pâte de curry se conserve jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur, en veillant qu'il y ait toujours une couche d'huile sur le dessus de la pâte.

\* vous pouvez ajouter du piment frais ou en poudre si vous désirez un curry plus piquant