



## Grillou au beurre

4 à 6 portions

 15 min

 30 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
400 g	Fromage <i>Grillou</i> (2 blocs), coupé en cubes de 1.5 cm d'épaisseur	1. Dans une poêle anti-adhésive, colorer dans le ghee les cubes de Grillou de chaque côté et réserver sur du papier absorbant.
15 ml	Ghee	2. Suer à feu doux l'oignon dans le ghee dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
30 ml	Ghee	
1	Petit oignon, ciselé	3. Ajouter l'ail, le gingembre, les épices et le sel et cuire environ 2 minutes.
2	Gousses d'ail, hachées	
15 ml	Gingembre paré et haché	4. Ajouter les tomates, la crème et le ghee et laisser mijoter à feu doux environ 12 minutes.
15 ml	Garam masala	
5 ml	Curcuma	
Quantité suffisante	Sel	5. Passer la sauce au mélangeur jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
798 ml	Tomates entières en conserve, écrasées	
1 tasse	Crème à cuisson 15%	6. Ajouter les cubes de fromage dans la sauce et garnir de coriandre.
¼ tasse	Ghee	
½ tasse	Coriandre effeuillée	

**Fromage proposé :**

**Grillou - Fromagerie Nouvelle France**

