

Condiment Concombre-Pomme



Originaire du nord de l'Inde, le garam massala est un mélange d'épices :
(coriandre, cumin, gingembre, cannelle, poivre, muscade, origan, cardamome, piment fort, laurier)
« Garam » signifie « chaud » en hindi.

Pour 4 personnes

Préparation : 30min

Ingrédients :

- 1 concombre de 300g environ
- 2 pommes granni-smith
- 2 tomates
- ½ botte de coriandre
- 10 tiges de ciboulette
- Le jus de 2 citrons
- 1 CC de garam massala (peut être remplacé par 2 pincées de curry)
- 1 CS de piment d'Espelette
- 100g de yaourt nature
- Sel .

Recette :

- Épluchez le concombre et le tailler en petits cubes.
- Les salez généreusement et les mettre à dégorger dans une passoire 15 à 20min.
- Rincez-les à l'eau froide et égouttez-les sur un linge.
- Épluchez les 2 pommes, retirez le cœur et tailler la chair en petits cubes.
- Mondez, épépinez les 2 tomates et les tailler en petits cubes.
- Rincez et épongez la ½ botte de coriandre et les tiges de ciboulette.
- Effeuiliez la coriandre, ciselez les deux herbes.
- Pressez le jus de 2 citrons dans un ramequin et délayez-y 1 CC de garam-massala et 1 CS de piment d'Espelette.
- Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients avec 100g de yaourt nature et mélangez délicatement.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et réservez au frais jusqu'au moment de servir.