

## **NOIX FRIT AU POÊLE** **selon FORMULE DE BASE 5** ( 4 personnes)

Chauffez une cuillère de ghee dans un wok et grillez lentement une poignée de noix de cajou en remuant tout le temps jusqu'à ce qu'ils soient brunis (+/- 2 min). Ajoutez une poignée de graines de potimarron et une cuillère de graines de pépin. Quand les graines commencent à sauter, enlevez le wok du feu et mélangez 1 à 2 pt.cuill. de chat-masala (mélange acide) avec les noix.

**2 pt.cuill. moudre de mangue**  
**1 cuill. poudre de coriandre**  
**1 cuill. Poudre de cumin blanc**  
**2 pt.cuill. poivre noir moulu**  
**1/2 pt.cuill. sel**  
**1/2 pt.cuill. sel noir**  
**1/4 pt.cuill. HING**

**= CHAT MASALA**