



*Nouvelle
version!*

MIX TANDOORI

PET 330 ML / 1L / 100ML

Nous sommes ravis de vous annoncer un changement de recette de notre mix Tandoori ! Afin de lui donner plus de puissance, nous avons ajouté de nouvelles épices et supprimé des ingrédients inutiles pour une version plus saine. Désormais, notre mix Tandoori inclut une touche supplémentaire de coriandre et de cumin, pour une profondeur de goût encore plus riche. Nous sommes convaincus que ces modifications apporteront une expérience culinaire plus satisfaisante et authentique à vos plats indiens préférés.

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélangez le yaourt, le jus de citron, et le mix tandoori.
2. Faites des incisions dans les pièces de viande, pour permettre à la marinade de bien pénétrer.
3. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, de préférence toute la nuit.
4. Préchauffez votre four à 200°C (400°F). Disposez la viande sur une grille placée au-dessus d'une plaque de cuisson pour recueillir les jus.
5. Faites cuire pendant environ 30-40 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que ce soit bien doré et cuit à cœur.

Voilà, c'est prêt !!!! Bon appétit!

Pensez aussi à la version tandoori de poisson, avec du poisson ferme comme la lotte, ou la version vegan avec le tandoori de tofu.

LA TOUCHE D'EXOTISME !