



Pâte de curcuma

// 30 g de **curcuma en poudre bio**

// 1/2 c. à c. de **poivre noir moulu bio**

// 1/2 c. à c. de **gingembre frais râpé**

// 125 ml d'**eau**

> Mélange tous les ingrédients dans une casserole et fais cuire à feu doux 3 à 4 minutes en mélangeant constamment, jusqu'à obtenir une pâte.

> Se conserve 1 mois au frais.

> Pour assaisonner 1 tasse de lait, prélève 1/2 c. à c. de pâte, ajoute 1 c. à c. d'huile de coco et 1 c. à c. de miel ou sirop d'agave. Mélange bien et déguste.