SOUMIS PAR
LastGroove

ON
02/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Sauce au curry



La sauce au curry est un plat facile et rapide à préparer, que l'on peut cuisiner aussi bien dans le confort de sa cuisine qu'au cœur de la forêt.

La quantité de sauce indiquée dans cette recette est prévue pour 3 personnes.

Pour faciliter la préparation de la sauce, vous pouvez remplacer le yaourt par un bouillon épaissi avec de la farine de blé.

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 pomme
- 1 blanc de poulet
- poudre de curry
- yaourt nature (épais)
- sel et poivre selon votre goût

Recette

- Faites revenir l'oignon et la pomme dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres (mais pas dorés)
- Coupez la viande en morceaux et faites-la revenir avec l'oignon et la pomme. Ajoutez deux cuillères à soupe de curry en poudre.
- Retirez le mélange du feu et laissez-le refroidir légèrement. Incorporez le yaourt.
- Réchauffez doucement le mélange en veillant à ce que le yaourt ne caille pas.
- Ajoutez du sel et du poivre selon votre goût.

Accompagnement

La sauce au curry est délicieuse avec du riz. Elle peut également être servie avec du pain ou des légumes.

Weitere Informationen

Tags
Recette

Vieux
Aucune donnée disponible.

Nombre de participants
1–20

Bible
Cette information manque.

Matériau
Presque sans effort

Téléchargement du fichier
Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt
Contenu
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Matériau

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/sauce-au-curry