

Spaghettis au curry



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	10 min
Cuisson	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingrédients

pour Spaghettis au curry

- 250 g de spaghetti
- 100 g de gruyère râpé ou de parmesan râpé
- Pour la sauce :
- 20 g de beurre
- 1 oignon râpé
- 1 c. à soupe rase de curry
- 100 g de bifteck haché
- 30 ml d'eau
- sel

Préparation

pour Spaghettis au curry

- 1 Faites cuire les spaghetti dans une grande casserole d'eau salée.
- 2 Pendant ce temps, faites fondre l'oignon à la poêle dans le beurre.
- 3 Ajoutez le curry, le bifteck haché et faites bien revenir.
- 4 Versez l'eau, salez et laissez mijoter 10 min à couvert.
- 5 Egouttez les pâtes et versez la préparation ci-dessus, remuez et servez avec du gruyère râpé (ou du parmesan).