



TM6

TM5

TM31

Sauce curry

★★★★★ 4.0 (185 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min



Nombre de portions

6 portions



Ingrédients

50 - 80 g d'oignon, coupé en deux

20 g d'huile neutre

2 c. à café de curry en poudre

100 g de vin blanc

100 g d'eau

2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts

1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts

1 c. à café de farine de blé

100 g de crème fraîche

Infos nut.

par 1 portion

Calories

456 kJ / 110 kcal

Protides

1 g

Glucides

4 g

Lipides

9 g



Préparation

- 1 Mettre l'oignon dans le bol et hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 2 Ajouter l'huile et le curry, puis rissoler **6 min/100°C/vitesse 2**, sans le gobelet doseur.
- 3 Ajouter le vin blanc, l'eau, le sel et le poivre, puis cuire **10 min/90°C/vitesse 3**, sans le gobelet doseur.
- 4 Ajouter la farine et la crème fraîche, et poursuivre la cuisson **5 min/90°C/vitesse 3**, sans le gobelet doseur.
- 5 Mixer **20 sec/vitesse 10**. Servir aussitôt.

Tags

#Déjeuner

#Dîner

#Sauces

#Rapide

#Quotidien

Conseils et astuces

Pour une sauce plus goûteuse encore, remplacez la moitié de l'eau et de la crème par la même quantité de lait de coco.

Partager la recette





Sauces cuites
11 Recettes, France

Recettes alternatives



Gratin dauphinois
★★★★★ (3.3K)



Sauce au roquefort
★★★★★ (386)



Sauce chasseur
★★★★★ (39)



Pommes de terre épicées dans...
★★★★★ (23)



Sa à l
★

© Copyright 2024

Conditions d'utilisation

Politique de confidentialité

Non-responsabilité

Mentions légales

Cookies

Contenu du rapport

français