

Sauce coco curry

4 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ cuillères et tasse à mesurer
- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ tasse et cuillères à mesurer fouet
- ❖ casserole

Ingrédients :

- ❖ 15 ml de gingembre
- ❖ 15 ml d'échalote française
- ❖ 15 ml d'huile végétale
- ❖ 200 ml de lait de coco
- ❖ 100 ml de crème 15%
- ❖ 5 ml de fécule
- ❖ 2,5 ml de curry
- ❖ Au goût sel

Méthode :

Hacher le gingembre

Éplucher le gingembre, le couper en fines tranches, puis le hacher.

Ciseler l'échalote

Éplucher l'échalote. Trancher plusieurs fois l'échalote à l'horizontale; ensuite à la verticale, sans la couper complètement jusqu'à la racine. Finalement, couper finement de façon à obtenir des petits dés.

Délayer la fécule dans le lait de coco.

Préparer la sauce

Chauffer l'huile végétale dans une petite casserole. Ajouter le gingembre et l'échalote, faire revenir 30 secondes, puis ajouter le lait de coco et la crème. Ajouter le curry, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Assaisonner au goût.

Variante : Si vous utilisez du gingembre en poudre, utilisez seulement 5 ml pour cette recette.