



Sauce au curry doux



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 oignon (ciselé)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 gousse d'ail (émincée)
1 pièce de gingembre (émincé)
1 cuillère à soupe de curry en poudre
2 décilitres de fond de volaille
2 décilitres de crème
sel

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon dans de l'huile d'arachide pendant dix minutes.
- 2.** Incorporez l'ail et le gingembre.
- 3.** Faites revenir encore un peu et saupoudrez de poudre en curry.
- 4.** Faites cuire le tout et arrosez de fond de volaille.
- 5.** Faites réduire jusqu'à moitié.
- 6.** Incorporez alors la crème et faites réduire de nouveau.
- 7.** Salez.