

Curry japonais

Service : 2-4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 1.5 oignons
- 1-2 branches de célerie
- viande (optionnel) (boeuf ou poulet)
- bouillon
- Roux pour curry japonais
- 2-3 carrés de chocolat noir (optionnel)

Préparation

1. Faire sauter la viande en morceau dans une sauteuse pendant quelques minutes
2. A part faire revenir l'oignon
3. Ajouter les pommes de terres, carottes, célerie couper en cube avec la viande, faire revenir
4. Ajouter l'oignon aux légumes / viande
5. Ajouter 250ml d'eau, faire cuire pendant 40-50min (moins si il n'y a pas de viande), rajouter de l'eau au besoin
6. Ajouter 750ml de bouillon
7. Ajouter le roux, laisser épaissir pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps
8. Ajouter le chocolat, laisser fondre en continuant de remuer

Révision #3

Créé 29 août 2021 17:39:24 par black sponge

Mis à jour 29 août 2021 17:56:04 par black sponge