

Roux pour curry japonais

Ingrédients

- 45g de beurre
- 30g de farine
- 1 càs de poudre de curry
- 1 càs de garam masala
- 1/4 de càc de piment de cayenne

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une petite casserole
2. Y ajouter le reste des ingrédients
3. Laisser chauffer un peu jusqu'à ce que le roux change de couleur

Révision #2

Créé 29 décembre 2020 18:58:18 par blacksponge

Mis à jour 29 août 2021 17:51:09 par blacksponge