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 2020-12-29 17:58:18 UTC par blacksponge
Mis à jour 2021-08-29 15:51:09 UTC par blacksponge