

Sauce au Curry Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- CRÈME FRAICHE	275g
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- FOND DE VEAU	2 c à café en poudre
- CURRY EN POUDRE	2.5 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites bouillir la crème.
- Hors du feu, ajoutez le citron, le fond de veau et le curry. Salez et poivrez légèrement.
- Fouettez et replacez sur le feu pour épaissir le mélange.
- Servez tiède en accompagnement d'une viande.

