

## Sauce Cacahuètes au Lait de Coco et au Curry

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### Ingrédients:

- Lait de Coco	20 cl
- Beurre de Cacahuètes	3 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	2 c à soupe
- Citrons	1 c à soupe de jus
- Huile d'Arachide	1 c à soupe
- Curry	½ c à café
- Lait	10 cl
- Cacahuètes	qq. concassées
- Sel	
- Poivre	

### Recette:

- Dans un caquelon, mélangez le lait de coco avec le beurre de cacahuètes, la sauce soja sucrée, le curry et l'huile. Salez et poivrez.
- Faites chauffer doucement puis liez avec le jus de citron et ajustez la consistance de la sauce avec le lait.
- Vérifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud avec quelques cacahuètes concassées par-dessus- et accompagnez d'une viande grillée.

