

Courgettes à la Crème de Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|------------|
| - COURGETTE(S) | 2-3 |
| - CRÈME FRAICHE | 30 cl |
| - CURRY | 1 c à café |
| - CURCUMA | 1 c à café |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les courgettes en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Couvrez et remuez pendant 10 bonnes minutes.
- Ajoutez alors un peu d'ail, sel et poivre. Saupoudrez de curry et curcuma. Remuez pendant 30 secondes puis arrosez de crème.
- Laissez épaissir.
- Rectifiez l'assaisonnement.

Remarque:

Servez en accompagnement de riz, semoule, ...

