

Sauce Tomates-Curry, Lait de Coco et Citron Vert

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S)	2
- TOMATES PELEES	240g
- LAIT DE COCO	400 ml
- CITRON(S) VERT(S)	le jus d'1/2
- CURRY EN POUDRE	1 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GINGEMBRE	1 cm râpé
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons finement ainsi que les gousses d'ail.
- Pelez et râpez le gingembre.
- Ecrasez les tomates pelées au presse-purée puis mélangez avec le lait de coco. Ajoutez la pincée de poivre de Cayenne puis salez et poivrez.
- Faites fondre les oignons émincés dans du beurre chaud. Une fois qu'il est translucide, ajoutez l'ail émincé, le curry et le gingembre râpé. Mélangez 30 secondes.
- Versez alors le mélange tomates-coco, attendez l'ébullition puis baissez le feu et arrosez du jus de citron.
- Couvrez et laissez étuver pendant 10 à 15 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

Remarque:

Sauce idéale pour le riz ou la semoule avec de la viande de porc.