

Sauce Tomate à la Pâte de Curry Rouge

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1 gros
- TOMATE(S)	6
- PÂTE DE CURRY ROUGE	2-3 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CONCENTRE DE TOMATES	70g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mondes les tomates puis concassez-les.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Faites-les revenir 3 min 30 sec/vitesse 1/105°C au Monsieur Cuisine sur programme « saisir ».
- Ajoutez ensuite les tomates concassées, le concentré de tomates et la pâte de curry rouge. Salez et poivrez.
- Faites cuire 20 minutes/90°C/vitesse 1 sans le gobelet supérieur.
- Après ce temps, ajoutez la crème fraîche et mixez 1 minute/vitesse 5-7.
- Transvasez dans un caquelon et rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffez si nécessaire avant de servir.

