



Ses petits grains d'épices en font toute sa force ! Pour les amoureux du curry...



Pour l'apéro entre potes

Sauce dips avocat-curry

Epluchez 3 avocats en enlevant les noyaux. Coupez-les en petits carrés et mixez-les avec un pot de sauce curry et le jus d'un citron. Il faut que la préparation soit onctueuse. Salez et poivrez selon votre goût. Réservez cette sauce au frais 1h.

A déguster avec des tortillas, des légumes crus (carottes, concombres, radis...). Vous pouvez ajouter du piment fort dans la sauce si vous aimez plus épicé.



Pour rendre ta moitié in love

Pâtes aux crevettes à la chinoise

Pour 2. Plongez 150g de nouilles chinoises aux oeufs dans une casserole d'eau bouillante salée. Retirez du feu et laissez gonfler 3 min puis égouttez. Dans un wok, faites revenir un oignon émincé dans de l'huile neutre, puis faites cuire 300g de crevettes crues. Une fois cuites, ajoutez 50ml de lait de coco, un pot de sauce curry et ajoutez les nouilles. Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud.

Vous pouvez ajouter des poivrons et faire sauter les nouilles pour plus de croustillant.



Pour épater ta belle mère

Velouté de moules

Pour 2 litres. Faites des moules à la marinière. Récupérez 1 litre de jus de cuisson et quelques moules. Ciselez quelques feuilles de céleri et les faire suer avec un peu de beurre. Dans une cocotte, fondre 90g de beurre puis ajoutez 90g de farine. Faites cuire le mélange 1 à 2 minutes à feu doux. Ajoutez le jus de cuisson des moules avec 1/2 litre de fumet de poisson non salé. Laissez cuire en mélangeant jusqu'à épaississement. Ajoutez 2 pots de sauce curry, 10cl de crème fraîche épaisse et le céleri. Servir bien chaud avec quelques moules décortiquées en garniture.

Servir avec des croûtons aillés.



Pour le plaisir des enfants

Filet de lieu noir sauce curry

Pour 2. Faites cuire des pâtes. Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle et y déposer votre filet de lieu noir coupé en deux portions égales. Laissez dorer et assaisonnez des deux côtés. Ciselez une échalote et quelques feuilles de basilic, les faire suer dans un poêle. Dans deux assiettes, mettre une portion de pâtes, le pavé de lieu par dessus, de la sauce curry et le mélange basilic/échalote.

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

