



Beurres et Sauces
Sauce au curry



20 min	10 min	10 min	0	162
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce au curry

- 1 Eplucher et émincer l'oignon.
- 2 Déposer un morceau de beurre dans la casserole, y ajouter l'oignon émincé, et le faire revenir à feu doux dans le beurre.
- 3 Ajouter la crème épaisse dans la casserole.
- 4 Saupoudrer le mélange de curry.
- 5 Laisser la préparation mijoter.
- 6 Une fois satisfait de la texture de la sauce, ajouter le sel. Remuer.
- 7 Servir chaud.

20 cl **Crème fraîche épaisse**

1 c. à café **Curry**

1 **Oignon(s)**

1 **Beurre**

1 **Sel**