

Sauce curry au magimix

Informations

Préparation : 1 min	Cuisson : 6 min	Durée : 7 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapas : 3	Astuces : 14	

Ingrédients

4CàS de crème fraîche épaisse
1CàS de curry en poudre
1CàS de farine
1 oignon
Sel et poivre

Etapas

Â»

Mettre l'oignon après l'avoir peler dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5. Racler les parois du bol.

Â»

Mettre tous les ingrédients, avec le curry et la crème liquide, dans le bol du thermomix et programmer 5 minutes vitesse 3 sur 70°C.

Â»

Mixer 20 secondes sur la vitesse 7.

Racler les parois de bol avec la spatule lorsque vous versez la sauce curry