

# CURRY AT HOME



**Apprendre à faire un délicieux et unique curry !**  
( *curry pour 3 personnes* )



## Recette - Curry au fruit de mer flambé au whisky

**Pour cette recette voici les ingrédients dont tu auras besoin :**

- Toutes les épices habituelles (**pdf 2 – les épices du fond de sauce**)
- 300 gr de fruit de mer
- 1 oignon
- ½ poivron
- 2 ails
- L'équivalent en gingembre
- Une brique de 500ml de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de poudre de coco
- ½ salade verte (feuille de chêne), mais n'importe quelle salade fera l'affaire
- 2 bouchons de whisky
- 1 piment vert



**Fait revenir toutes tes graines dans l'huile d'olive**

(Idem recette – fond de sauce)



**Ajoute un demi poivron, un oignon, un piment vert, 2 ails et l'équivalent en gingembre dans ta friture**

(tous les ingrédients que tu auras coupés au préalable en petit morceau !)



# Apprendre à faire un délicieux et unique curry !

( curry pour 3 personnes)



## Recette - Curry au fruit de mer flambé au whisky

### Ajoute tes épices en morceau dans ta friture

- ½ bâton de cannelle
- 2 cardamones
- 1 clou de girofle
- 1 pétale de badiane
- 1/3 de cuillère à soupe d'anis vert



### Laisse le tout fondre pendant 10 à 12 minutes



### Ajoute les épices en poudres

- 1 cuillère à soupe de garam massala
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- ½ cuillère à soupe de curcuma



### Frit ton mélange entre 30 secondes et 1 minute à feux fort



### Ajoute 300 gr de fruit de mer et laisse cuire pendant une minute à feux doux.



### Ajoute les 2 bouchons de whisky

Remet le feu à feux fort pour que le whisky chauffe.

Ensuite attend 15 secondes et allume avec un briquet ou une allumette ton mélange pour qu'il flambe. (l'alcool a besoin d'être chauffé pour pouvoir flamber)

N'hésite pas à mélanger avec ta spatule ton plat pendant la flambée pour être sûr que tout le whisky soit bien flambé.



# Apprendre à faire un délicieux et unique curry !

( curry pour 3 personnes)



## Recette - Curry au fruit de mer flambé au whisky

### Ajoute le lait coco

(brique de 500ml)



### Ajoute les feuilles de chêne et la poudre de coco

1/2 salade coupé en petit morceau et 3 cuillères à soupe de poudre de coco



### Laisse cuire pendant 8 minutes à feux moyen doux

En remuant de temps en temps ta préparation

Ton curry est déjà cuit, cette étape sert à fondre tes feuilles de salades



### Ajoute le sel (1/3 de cuillère à café) et un demi jus de citron



**C'est prêt !! Enjoy yourself !**

