

CURRY AT HOME



Apprendre à faire un délicieux et unique curry !
(curry pour 4 personnes)



Les ingrédients du fond de sauce




2 Oignons : 2 moyens ou 1 gros.



7 Tomates :  Tomate grappe, c'est très bien
Tomate de taille moyenne.




2 Gousses d'ail :  de taille moyenne
C'est à convenance, tu peux aussi monter à 4 pour qu'il soit encore plus aromatisé.




Gingembre :  C'est à convenance aussi, je te conseil de mettre l'équivalent avec la quantité d'ail.



1 Piment :  1 peut suffire, j'utilise les piments vert doux
(optionnel) Il faut surtout laisser les graines, c'est là que ça pique. Coupe ton piment en rondelle et incorpore le avec les ingrédients.



1 Poivron rouge :  C'est optionnel, si tu mets un poivron à ce moment là
(optionnel) utilise seulement 1 oignon moyen ou ½ gros pour avoir l'équilibre avec les tomates.