

CURRY AT HOME



Apprendre à faire un délicieux et unique curry !

(curry pour 4 personnes)



Les curry que tu peux faire avec ce fond de sauce

Pour tous les curry qui vont suivre, réalise en amont le fond de sauce (pdf 3 – la recette du fond de sauce)

Curry poulet (pour 4 personnes)

Compte 4 cuisses de poulet fermier.

Enlève la peau des cuisses et sépare le pilon du haut de cuisse.

Ajoute-les au moment où ton fond de sauce est terminé, c'est-à-dire après avoir mis les épices en morceau.

Laisse cuire à feu moyen doux (curseur 1/3) pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.

Une fois cuit, ajoute un demi jus de citron et un bouquet de coriandre fraîche haché.

L'idéale pour toutes les variantes que je te recommande, c'est de laisser ton plat reposer pendant 5 minutes après avoir fini la cuisson. (et après avoir ajouté le demi jus de citron et le bouquet de coriandre fraîche haché)



Curry poulet lait de coco – ananas

Suit les instructions du curry poulet 4 personnes (ci-dessus)

A la fin de la cuisson avant d'ajouter le jus de citron et la coriandre fraîche haché, ajoute une brique de 250ml de lait de coco, une poignée de raisin sec brun et ½ ananas frais découpé en morceau (ou une boîte d'ananas au jus 140gr en découpant en morceau les rondelles d'ananas).

Laisse reposer ton plat 3 minutes avec ces ingrédients en ayant bien tout mélangé.

Ensuite ajoute le jus demi jus de citron et un bouquet de coriandre fraîche haché.



Apprendre à faire un délicieux et unique curry !

(curry pour 4 personnes)



Les curry que tu peux faire avec ce fond de sauce

Curry de poisson (pour 4 personnes)

Un peu près tous les poissons peuvent être intégrés au fond de sauce que tu as appris à cuisiner. La seule différence avec le poulet est le temps de cuisson. Un poisson trop cuit va se défaire et perdre en goût.

Pour la quantité de poisson, compte environ 400gr (100gr par personnes ou 4 filets)

Compte environ 15 minutes de cuisson pour n'importe quel filet entier ou en morceau prédécoupé.

Je te conseille aussi de cuire ton poisson à feu doux plutôt qu'à feu moyen doux.

Ensuite ajoute le demi jus de citron et un bouquet de coriandre fraîche haché.



Curry de poisson lait de coco - ananas

Tu peux aussi intégrer un demi ananas, une poignée de raisin sec et une brique de lait de coco de 250ml (comme le curry poulet lait de coco – ananas).

Idem que pour le poulet, une fois ton plat cuit (après 15 minutes), éteint ton feu, ajoute l'ananas, les raisin sec et le lait de coco et laisse ton plat reposer pendant 3 minutes. Ensuite ajoute le demi jus de citron et un bouquet de coriandre fraîche haché.



Curry de noix de saint Jacques – mangue (pour 4 personnes)

Une fois ton fond de sauce réalisé (après l'intégration des épices en morceaux)

Ajoute tes noix de saint Jacques (400gr)

Ajoute une mangue fraîche (bien mûre de préférence !) que tu auras préalablement coupé en petit morceau et ajoute en même temps une demi poignée de raisin sec brun.

Ensuite laisse le tout cuire pendant 15 minutes à feu doux.

Enfin ajoute le demi jus de citron et un bouquet de coriandre fraîche haché.

Dans cette recette, tu mets les fruits (mangue et raisin sec) en même temps que le poisson pour qu'ils fondent et se lient dans ton curry.

En fait il existe un nombre de curry infini, tu l'auras compris, le plus important est de maîtriser la réalisation du fond de sauce et après tu laisse libre court à ton imagination !! Grâce à ses 5 curry que je partage avec toi, tu pourras t'y inspirer et créer encore de nouvelles recettes !

6 en fait ! (retrouve dans le pdf 5, la recette du curry au fruit de mer flambé au whisky)