

Curry Standade



Ingrédients (pour 5 personnes)

- 100g de curry en tablette
- 200g de viande (bœuf, poulet ou porc)
- 1 oignon et demi
- 1 pomme de terre
- 1 carotte
- Huile

Préparation

- 1) Couper la viande et les légumes en morceaux.
- 2) Faire sauter la viande et les oignons à l'huile dans une grande casserole pendant 3 minutes environ, jusqu'à ce que les oignons rougissent. Ajouter les légumes.
- 3) Ajouter l'eau et porter le tout à ébullition. Baisser le feu et faire cuire à feu doux à couvert pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que la viande devienne tendre.
- 4) Casser la tablette de curry en morceaux, les ajouter dans la casserole et faire fondre en remuant. Continuer de cuire en remuant pendant 5 minutes.

Riz japonais (720ml de riz, 860ml d'eau)

- 1) Laver le riz 3 ou 4 fois jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 2) Faire cuire le riz à l'autocuiseur si possible.

(Sans autocuiseur faire cuire à la casserole en ajoutant 1,2 doses d'eau pour 1 dose de riz. Faire cuire à feu doux et laisser cuire 15-20 minutes. Laisser reposer après cuisson pendant 15 minutes)

